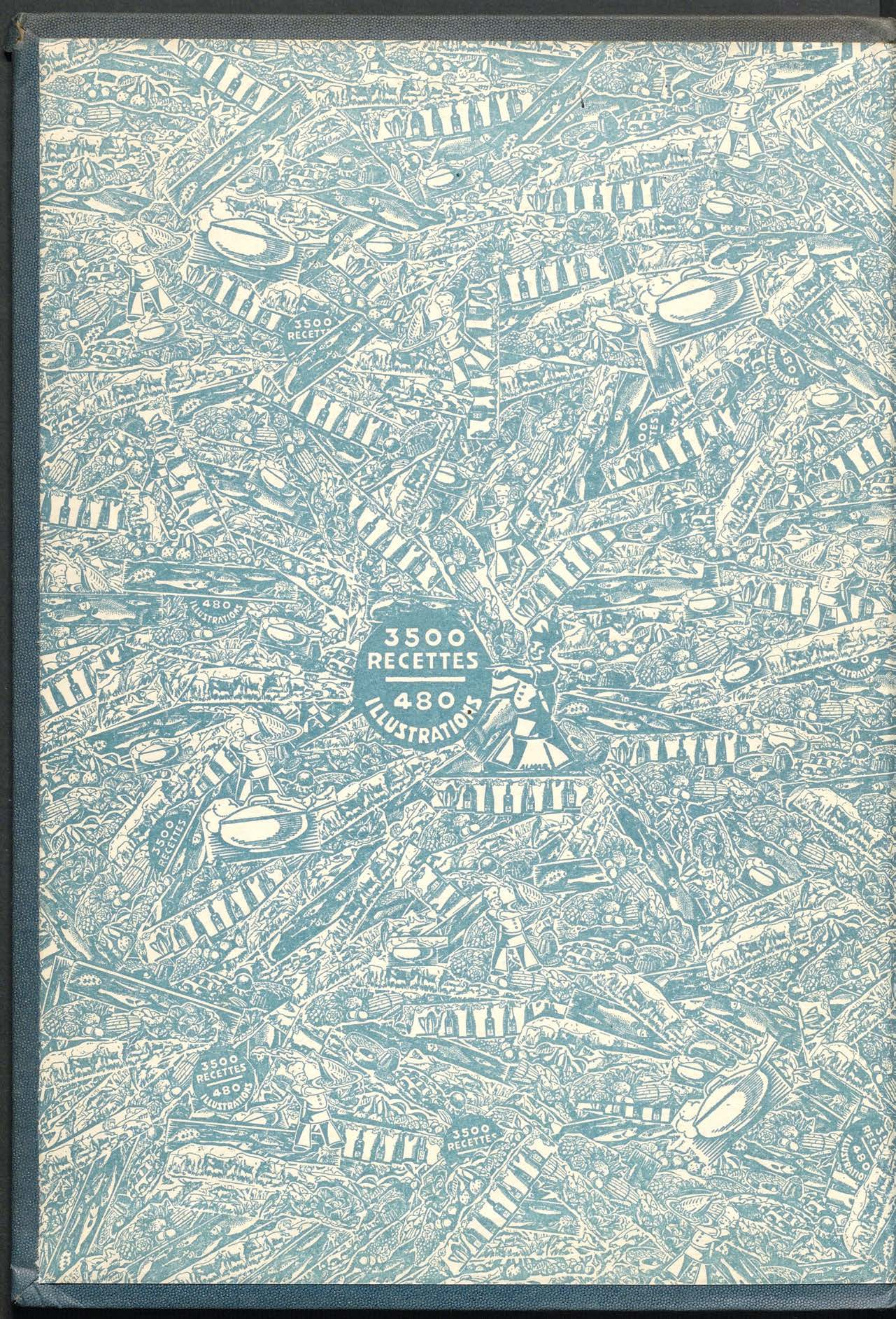


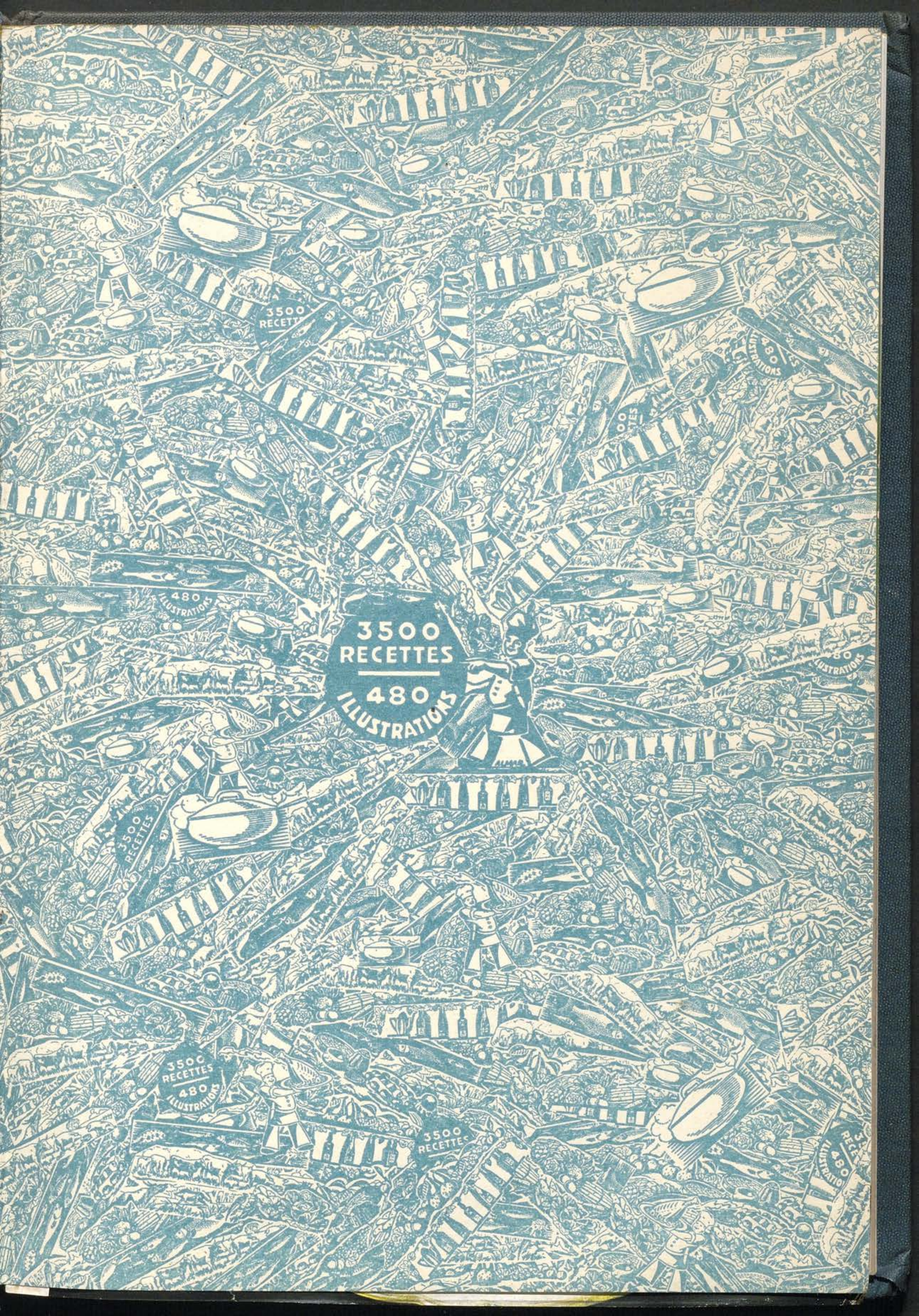
LES MENUS DÉTAILLÉS DE LA MÉNAGÈRE

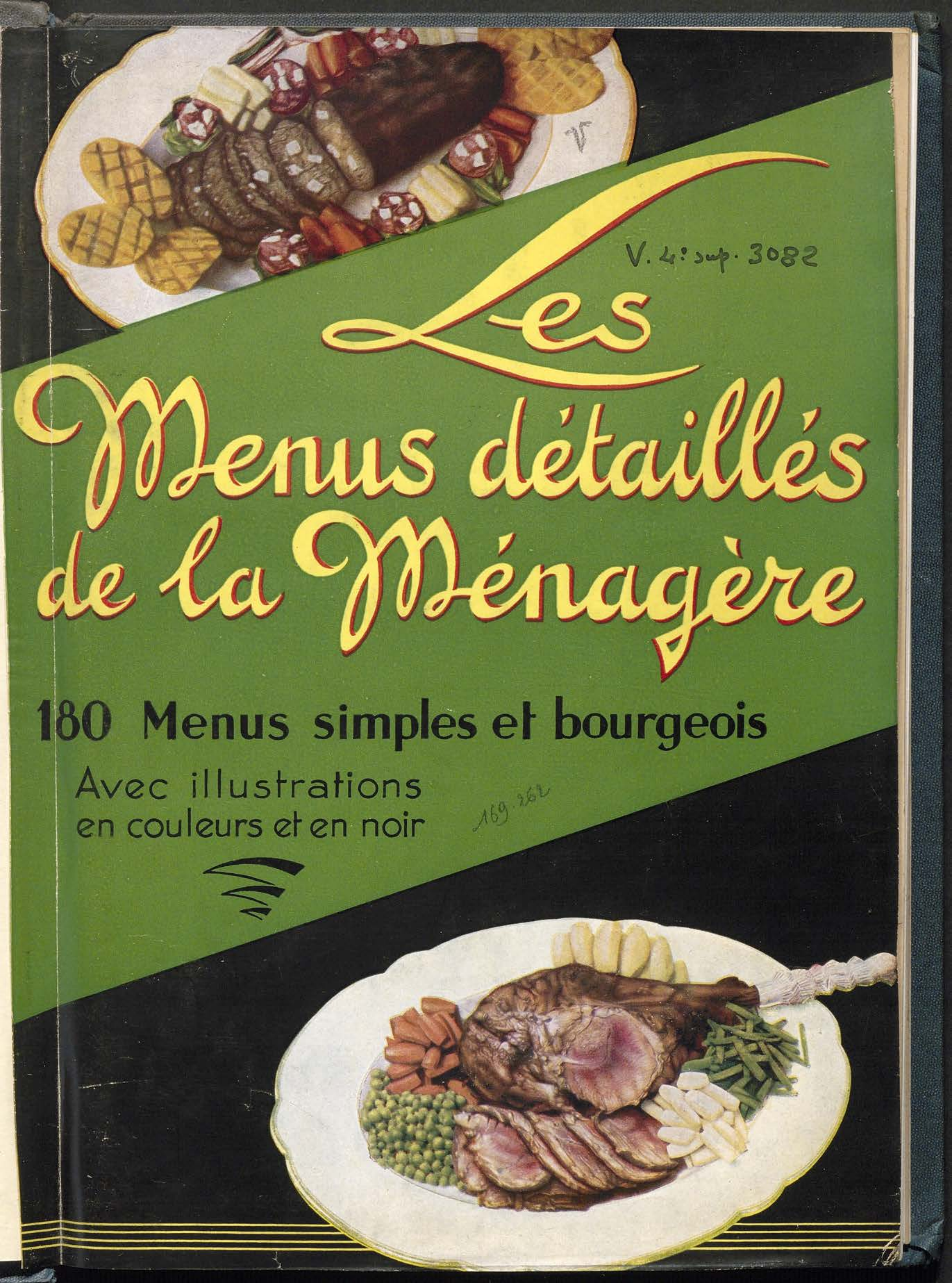
180 Menus simples et bourgeois

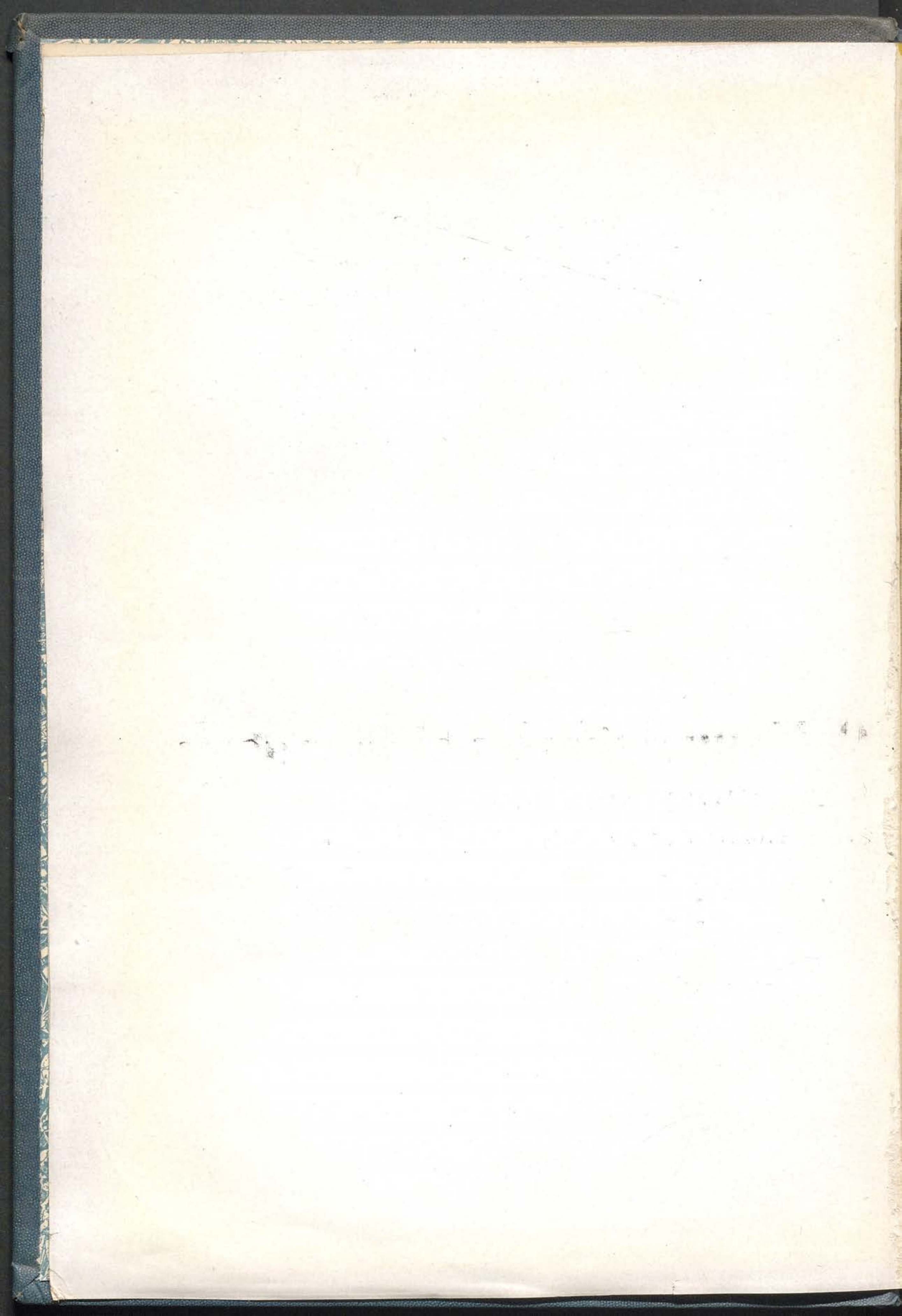
Avec illustrations en couleurs et en noir

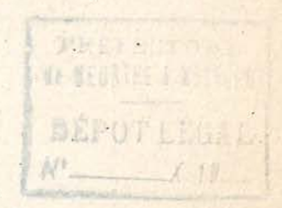
Comptoir Français du Livre
49, Boulevard Haussmann
PARIS - IX


3500
RECETTES
480
ILLUSTRATIONS


3500
RECETTES
480
ILLUSTRATIONS


Les
Menus détaillés
de la Ménagère
180 Menus simples et bourgeois
Avec illustrations
en couleurs et en noir





LES MENUS DÉTAILLÉS
DE LA MÉNAGÈRE

180 Menus simples et bourgeois

LES

MENUS DÉTAILLÉS

DE LA MÉNAGÈRE

■

180 Menus simples et bourgeois

■

MENUS POUR LES JOURS DE RÉCEPTION ET FÊTES DE FAMILLE



OUVRAGE COMPOSÉ DE 230 PAGES

dont 170 pages de texte
775 recettes clairement exposées et conseils pratiques
43 pages illustrées en couleurs d'environ 96 plats différents
et 16 pages illustrées en noir

PAR

Henri-Paul PELLAPRAT

Professeur en chef aux Écoles de Cuisine du "Cordon Bleu"
Officier de l'Instruction publique et du Mérite Agricole
Lauréat hors concours aux Expositions Culinaires
Rédacteur en chef de revues corporatives de Paris
Auteur de nombreux ouvrages professionnels

COMPTOIR FRANÇAIS DU LIVRE
49, boulevard Haussmann, PARIS (IXe)

A NOS LECTRICES,

Nous attirons l'attention de nos lectrices sur l'utilité de ce petit ouvrage, qui leur évitera le souci de combiner leurs menus.

Nous leur présentons ici 180 menus de déjeuners et dîners conçus, les uns pour la saison hivernale, les autres pour la saison estivale ; ces menus sont établis dans l'esprit Cuisine bourgeoise et ménagère ; menus simples, journaliers d'une part, d'autres un peu plus relevés pour les jours où un ou deux amis viennent s'asseoir à votre table, menus maigres pour le Carême ou les jours maigres ; puis, pour que ce livre soit complet, nous avons cru nécessaire de faire figurer une douzaine de menus en vue des dîners priés auxquels on peut se trouver astreints pour faire honneur à ses hôtes ou répondre à des invitations reçues et acceptées.

Nous avons même élaboré un menu-type pour un jour de fête, soit baptême, 1re communion, fiançailles ou même mariage.

Nous devons ajouter qu'il est toujours facile de raccourcir ces menus d'un plat ou d'un légume.

LA PAGE DES CONSEILS

Nous croyons utile et pratique à la fois, de réunir en un petit chapitre quelques conseils d'ordre général, ce qui nous évitera des répétitions fastidieuses.

Dans la cuisine, il y a certaines règles que la ménagère doit connaître et que bien peu de manuels de cuisine indiquent. Nous avons voulu combler cette lacune en vous donnant ces conseils, par exemple sur :

La conduite des rôtis

Ceci est très important, puisque chacune de vous a si souvent l'occasion d'en faire. Je veux parler surtout des rôtis qui se font au four, puisque la broche est presque un instrument préhistorique! Un rôti de viande saignante doit être saisi d'autant plus rapidement qu'il est plus petit, afin d'éviter que la viande chauffant insensiblement rende son jus par les pores que la chaleur dilate. Ne jamais mettre d'eau dans le plat autour d'un rôti, cette eau durcirait la viande. Ceci surtout pour les viandes saignantes. Arroser un rôti très souvent et le saler peu à la fois pendant sa cuisson, après l'arrosage et pas avant. Nous dirons maintenant comment on fait le jus du rôti.

Une bonne précaution consiste à avoir une petite grille que l'on met sous la viande pour l'isoler du fond du plat, et empêcher qu'elle s'y attache ou y forme croûte si le dessous du four est très chaud. A défaut de grille, je conseille de glisser sous la viande quelques épaisses tranches de pommes de terre.

Comment on doit faire un jus de rôti

Un rôti, de quelque nature qu'il soit, doit toujours se mettre à cuire à sec, c'est-à-dire avec beurre ou autre corps gras, mais sans eau ni liquide; puis lorsqu'il est cuit, le retirer du plat, égoutter la graisse provenant de sa cuisson mais laisser le jus que parfois la viande a rendu et qui se trouve sous la graisse; mettre le plat sur le feu et laisser bouillonner ce jus jusqu'à ce qu'il soit évaporé et reste sous forme d'un gratin attaché au fond du plat. Mettre alors soit de l'eau, soit du bouillon suivant la nature du rôti et faire dissoudre ce gratin : cela s'appelle déglacer le plat, et constitue alors le vrai jus de rôti que l'on peut colorer de quelques gouttes de caramel ou Patrelle.

S'il s'agit de volaille ou gibier rôtis, on peut laisser un peu de la graisse de cuisson.

La conduite des viandes braisées

Ce que l'on entend par viandes braisées c'est la cuisson longue et mijotée comme pour une daube ou un bœuf à la mode. La meilleure façon de conduire leur cuisson qui demande de 2 h. 1/2 à 4 ou 5 heures, suivant la nature et la grosseur de la viande, c'est un four modéré. Il faut, en général, faire revenir la viande avec de la bonne graisse ou de l'huile; le beurre étant inutile ici et presque nuisible parce qu'il devient souvent noir pendant le rissolage. Avec la viande on met quelques oignons, carottes, ail parfois; puis il faut égoutter cette graisse devenue inutile, mouiller la viande soit de vin, de bouillon, d'eau ou de sauce préparée d'avance, assaisonner; faire prendre le bouillon, couvrir et mettre dans un four modéré qui ne puisse que maintenir un mijotement à peine perceptible. La graisse surnagera ainsi dessus et sera facilement retirée, tandis qu'une vive ébullition maintient la graisse en une sorte d'émulsion qui vous donne une sauce trouble et indigeste, parce qu'il est impossible de la dégraisser, chose cependant indispensable et que seule une cuisson mijotée peut permettre.

La liaison des sauces blanches

La liaison des sauces blanches aux jaunes d'œufs est très mal connue dans ses principes; on croit communément qu'une sauce liée doit être préservée de l'ébullition comme d'une catastrophe. Au contraire, les sauces à base de bouillon ou de lait doivent bouillir à grands bouillons avec leur liaison de jaunes d'œufs, mais à la condition d'être remuées vigoureusement sur un feu très vif, avec un petit fouet en fil de fer, dont je ne saurais trop recommander l'emploi. Il faut que l'ébullition d'une sauce liée reprenne très vite et que les jaunes bien émulsionnés dans la sauce n'y restent pas en suspens. De la sorte, elle ne tournera pas et pourra se réchauffer.

Cuisson du jambon fumé

Si parfois l'on a à faire cuire un jambon entier, il faut le tremper 24 heures à l'eau froide pour le dessaler, puis le mettre tel quel dans une grande marmite d'eau froide où il puisse baigner largement et dès que l'ébullition se produit, retirer la marmite sur le côté du feu pour maintenir un léger frémissement à la cuisson qui ne comporte rien d'autre que de l'eau, sans sel naturellement. Il faut 20 minutes par livre pour la cuisson et laisser refroidir dedans (si on doit servir le jambon froid). Quand on le sert chaud, il faut l'accompagner d'un légume et d'une sauce madère.

La cuisson de la pâtisserie

Pour obtenir une belle pâtisserie, il ne suffit pas de posséder les recettes, il faut avoir l'instrument le plus précieux pour que la cuisson s'effectue convenablement. Je veux parler du four, qu'il soit à gaz ou électrique, ou le simple four de la cuisinière à charbon, il doit chauffer dessous tout aussi bien que dessus, autrement les gâteaux sont brûlés dessus et pas cuits dessous.

Il y a des gâteaux petits, minces à pâte sèche, qui doivent être saisis à four très chaud pour éviter le dessèchement; d'autres pâtes, comme la génoise, le biscuit, les pâtes d'amandes doivent, au contraire, ne pas être saisies. La pâte à choux doit l'être un peu, mais, en règle générale, n'ouvrez le four que le moins possible pendant la cuisson, ce qui non seulement refroidit le four, mais fait retomber les gâteaux qui sont en train de souffler.

On s'assure de la cuisson des génoises ou des biscuits en les sondant avec un petit couteau dont la lame doit ressortir sèche, de même pour les crèmes renversées.

●

LES SAUCES

Dans ce petit ouvrage, nous avons placé, généralement, chaque sauce à la suite de la recette qui en fait mention. Cependant, nous croyons utile d'en grouper ici quelques-unes, dont l'emploi est assez fréquent, et que nos lectrices trouveront sans trop chercher.

La sauce brune

Cette sauce étant d'un emploi très fréquent, nous allons en indiquer la formule une fois pour toute, non pas absolument comme elle se fait dans la grande cuisine, mais comme peut le faire la ménagère à son foyer.

Faire brunir ensemble et doucement 40 gr. de beurre et 30 gr. de farine, jusqu'à forte coloration pelure de marrons; mouiller alors ce roux avec 1/2 litre de bon bouillon ou de jus de viande obtenu avec des os, ou avec du bouillon fait avec un concentré commercial, Viandox, Poule-au-pot ou autre; ajouter une grosse cuillère de purée de tomate et laisser cuire doucement 1/2 heure au moins avant de l'employer. La dégraisser et écumer et s'en servir ensuite comme il est dit aux recettes qui mentionnent cette sauce, qui sert de base à la sauce madère, Périgueux, piquante, poivrade, chaufroid, etc...

Sauce piquante

Passer au beurre 1 cuillerée d'échalotes hachées, mouiller avec 1 déci de vinaigre et laisser réduire des 3/4. Ajouter 2 décis de sauce demi-glace et laisser mijoter 1/4 d'heure. Au moment de servir, mettre des cornichons coupés en lames (en petites quantités) et du persil haché. Ne pas laisser bouillir après que les cornichons ont été ajoutés.

Sauce Chaufroid brune

Procéder de même, mais en mouillant le roux avec de la gelée brune. Ajouter un peu de purée de tomate et la cuire très longuement en la dégraissant à fond. Aromatiser au madère ou au porto et remuer pendant le refroidissement.

Toutes les sauces doivent être bien dégraissées, surtout celles qui sont servies froides, parce qu'en refroidissant la graisse, plus légère que la sauce, remonte à la surface et on l'aperçoit plus encore que dans une sauce chaude. En outre, elle trouble l'aspect de la sauce qui doit être brillante.

Sauce poivrade pour gibier

Faire revenir avec un peu d'huile quelques parures du gibier en traitement; puis y ajouter un oignon, une carotte, une échalote hachés. Quand le tout est bien roussi, y verser un verre à madère de vinaigre et laisser réduire à fond; mouiller alors avec 1/4 de litre de sauce brune demi-glace et 1 décilitre de la marinade; ajouter 1/2 douzaine de grains de poivre écrasés et laisser cuire lentement pendant 1 heure pour que les parures de gibier aient le temps de cuire et de donner leur note savorique à la sauce. Dégraisser celle-ci, la passer et relever fortement l'assaisonnement puis y ajouter une cuillère à café de gelée de groseilles pour combattre un peu et atténuer l'acidité du vinaigre et de la marinade. Pour terminer la sauce on déglace avec un peu de marinade le fonds de cuisson du gibier en traitement et on l'ajoute en dernier.

Comment se fait la gelée pour plats froids

Il faut opérer ainsi :

Pour obtenir 2 litres de gelée ordinaire (n'ayant d'autre couleur que celle qu'elle prend naturellement en cuisant) il faut employer 1 kg. de gîte (jarret de bœuf), 500 gr. de jarret de veau, 250 gr. de couennes de porc, 1 pied de veau fendu en deux et quelques os de crosse (bœuf). Faire blanchir la couenne, bien dégraissée et le pied de veau en les mettant à l'eau froide sur le feu. Laisser bien écumer et bouillir 5 minutes, puis rafraîchir et rincer ces viandes et les mettre alors avec le reste dans une marmite haute (et étroite si possible) avec 3 litres 1/2 à 4 litres d'eau froide. Dès l'ébullition, écumer et garnir comme un pot-au-feu, sans navets, mais en ajoutant une pincée de grains de poivre, un fort bouquet de persil et céleri avec très peu de thym et laurier. Laisser cuire 4 à 5 heures tout doucement. Si cette gelée doit accompagner une volaille on y ajoute après 3 heures de cuisson soit des abatis ou carcasses de poulet, ou une volaille entière. Ne pas couvrir et cuire doucement. Dégraisser à fond et passer. Laisser refroidir jusqu'au lendemain.

Pour quelle soit bien claire, il faut la remettre au feu et la fouetter avec 3 ou 4 blancs d'œufs; quand elle bout la tenir 1/4 d'heure sur le côté, puis la passer au linge et la parfumer soit au madère, porto, vin blanc, champagne, etc. Si on veut qu'elle soit un peu plus colorée, faire appel à l'arome Patrelle ou au caramel.

La sauce Chaufroid blonde

Préparer un roux blond avec 40 gr. de beurre et 30 gr. de farine, que l'on fait cuire seulement jusqu'à ce qu'il mousse. Mouiller avec 1/2 litre de gelée de volaille, tourner jusqu'à l'ébullition et laisser cuire doucement 3/4 d'heure

en écumant cette sauce de temps à autre. Terminer ensuite comme la sauce suprême, en la liant aux jaunes d'œufs mais en y ajoutant peu à peu beaucoup de crème. Passer ensuite cette sauce et la laisser refroidir en la remuant de temps à autre pour éviter la formation d'une peau à la surface. On peut aussi la réduire à la crème sans jaunes d'œufs.

Sauce veloutée

Faire un roux composé de 75 gr. de beurre et 60 gr. de farine. Cuire à petit feu pendant 4 ou 5 minutes, mais sans le laisser colorer. Dès qu'il commence à mousser on mouille avec 1 litre 1/2 de bouillon, on tourne la sauce avec un fouet jusqu'à l'ébullition, puis on la laisse cuire lentement pendant 1 heure sans la remuer. Cette sauce doit être assez liée et plus épaisse que la demi-glace. Lorsqu'elle est cuite, on la dépouille et la dégraisse, puis on la passe au chinois ou à l'étamine et on la laisse se refroidir en la brassant de temps en temps afin d'éviter qu'il se forme une peau à la surface. Comme l'emploi de cette sauce est très fréquent et que sa conservation est, surtout l'hiver, de quelques jours, on doit en avoir toujours un peu d'avance.

Cette sauce n'est jamais servie telle que nous venons de l'indiquer. Elle sert de base à nombre de sauces blanches et ne se lie et ne se termine qu'au moment de l'emploi.

Sauce blanche de la ménagère dite : bâtarde

Les sauces mousseline, hollandaise, etc., sont exquises mais ne sont pas de celles que l'on peut faire et manger tous les jours. Elles sont trop « riches » et fatigueraient l'estomac.

Lorsque l'on veut faire un chou-fleur, des artichauts, du poisson à la sauce blanche, on prépare la « sauce bâtarde ».

Faire fondre dans une casserole 30 gr. de beurre. Y mélanger 20 gr. de farine, en dehors du feu, puis sans laisser cuire ce roux, le mouiller avec 1/4 de litre d'eau chaude (non bouillante), ajouter du sel et du poivre blanc moulu, ainsi que 2 jaunes. Remuer le tout très vite, sur le feu avec le fouet jusqu'au premier bouillon. Retirer la sauce du feu et ajouter la quantité de beurre désirée. Il n'y a pas de poids absolu : on peut aussi bien mettre 50 gr. que 200 gr. de beurre. Terminer avec un jus de citron ou un filet de vinaigre (ne plus laisser bouillir).

Sauce Hollandaise

Mettre dans une casserole, très petite, 2 jaunes d'œufs, du sel fin, du poivre blanc moulu, une noisette de beurre et une 1/2 cuillère à café de jus de citron. Placer au bain-marie à l'eau-froide, sur petit feu, et tourner vivement ces jaunes avec un fouet jusqu'à consistance de crème épaisse tenant bien dans les branches du fouet. Éviter surtout que l'eau du bain-marie soit trop chaude (retirer du feu dès qu'on ne peut plus tenir le doigt dans l'eau). Quand les jaunes sont pris en crème, retirer la casserole du bain-marie et monter la sauce

au beurre, ce qui signifie que l'on y ajoute 150 gr. de beurre fin divisé en petits morceaux, et en tournant toujours avec un petit fouet. Lorsque le beurre a commencé à s'incorporer, remettre la casserole au bain-marie, pas trop chaud, afin de tenir cette sauce chaude.

Sauce mousseline ou Chantilly

A la sauce Hollandaise ci-dessus, mélanger au dernier moment 2 ou 3 cuillères à soupe de crème fouettée.

Sauce crevette ou Joinville

Béchamel très peu salée à laquelle on ajoutera une poignée d'épluchures de crevettes roses ou rouges pilées avec un morceau de beurre. Donner un ou deux bouillons et passer à la mousseline par pression. Relever l'assaisonnement au cayenne et aviver la couleur avec un soupçon de carmin (cette sauce doit être rose et non pas rouge).

La sauce Mayonnaise

Mettre dans une terrine 2 jaunes d'œufs, ajouter du sel, du poivre blanc et une cuillère à café de vinaigre et commencer à remuer vivement et vigoureusement la sauce avec un petit fouet, tout en lui incorporant 1/3 de litre d'huile d'olive que l'on fait couler, au début, en petit filet. Lorsque la sauce commence à se lier on peut verser l'huile en plus forte quantité toujours en remuant avec le fouet et dans n'importe quel sens.

Il faut combattre cette fâcheuse habitude de faire la Mayonnaise sur la glace avec une cuillère de bois que l'on tourne toujours et bien minutieusement dans le même sens. La seule chose qui soit susceptible de faire tourner la Mayonnaise c'est d'employer de l'huile gelée. L'hiver, il faut la réchauffer légèrement avant de s'en servir. Quand la sauce est terminée on lui ajoute une cuillère d'eau bouillante, et elle ne risquera pas de tourner.

Sauce verte

Ajouter à la Mayonnaise très serrée une purée de fines herbes obtenue en faisant blanchir à l'eau salée un mélange de cerfeuil, d'estragon, épinards et cresson passés au tamis.

Sauce rémoulade

Mayonnaise moutardée. On ajoutera 2 cuillères de câpres, cornichons et fines herbes, le tout haché très finement et bien pressé dans un linge pour en extraire le liquide qui ramollirait la sauce.

Sauce Tartare

Même procédé que pour la rémoulade. Mais faire la Mayonnaise avec 2 jaunes d'œufs durs et 2 jaunes crus. Mêmes fines herbes et ingrédients que pour la rémoulade.



Fig. 1. — Ce que l'on appelle ciseler un poisson pour en faciliter la cuisson.



Fig. 2. — Merlans panés pour frire et presentés en anneaux, l'extrémité de la queue maintenue serrée dans la bouche.

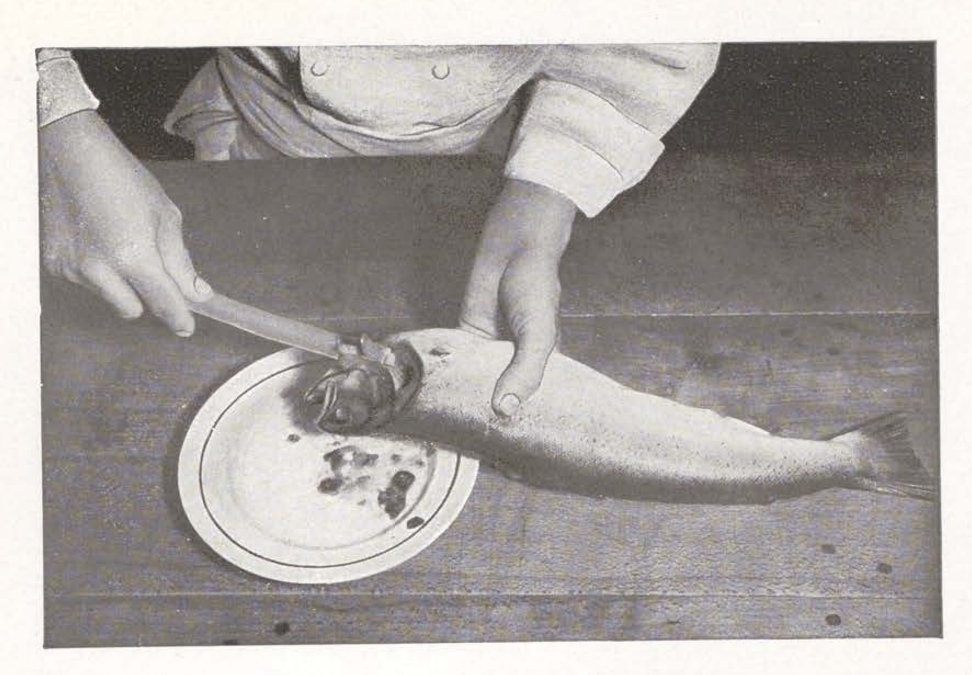


Fig. 3. — Comment il faut vider un gros poisson sans ouvrir le ventre, avec le manche recourbé d'une écumoire, après l'avoir écaillé.



Fig. 4. — Comment on détache la peau des soles en l'arrachant d'un geste brusque.

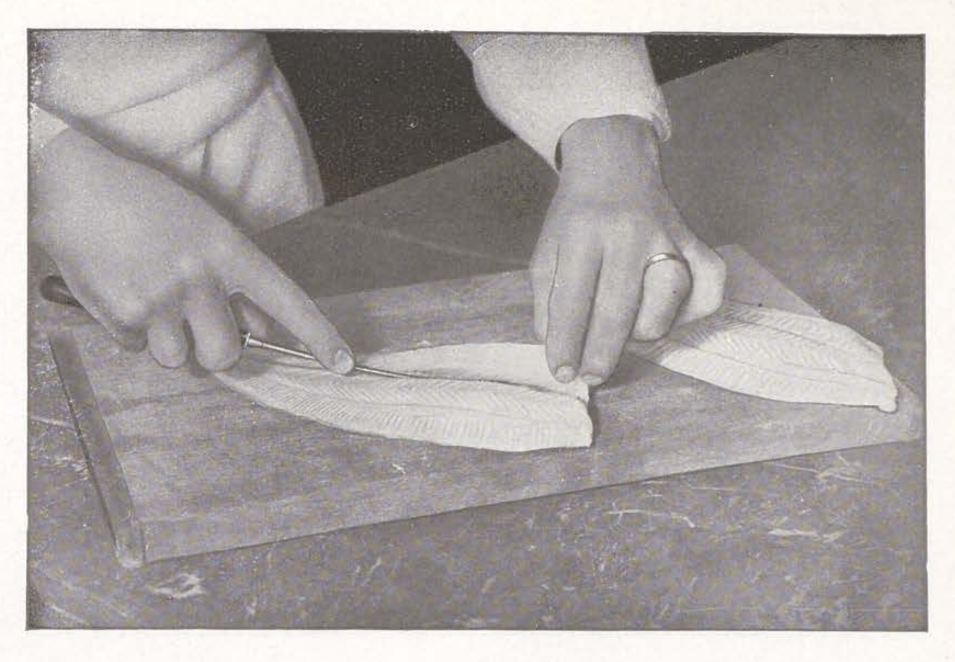


Fig. 5. — Comment on détache (ou lève) les filets de soles et autres poissons plats : en glissant le long de l'arête un couteau flexible.

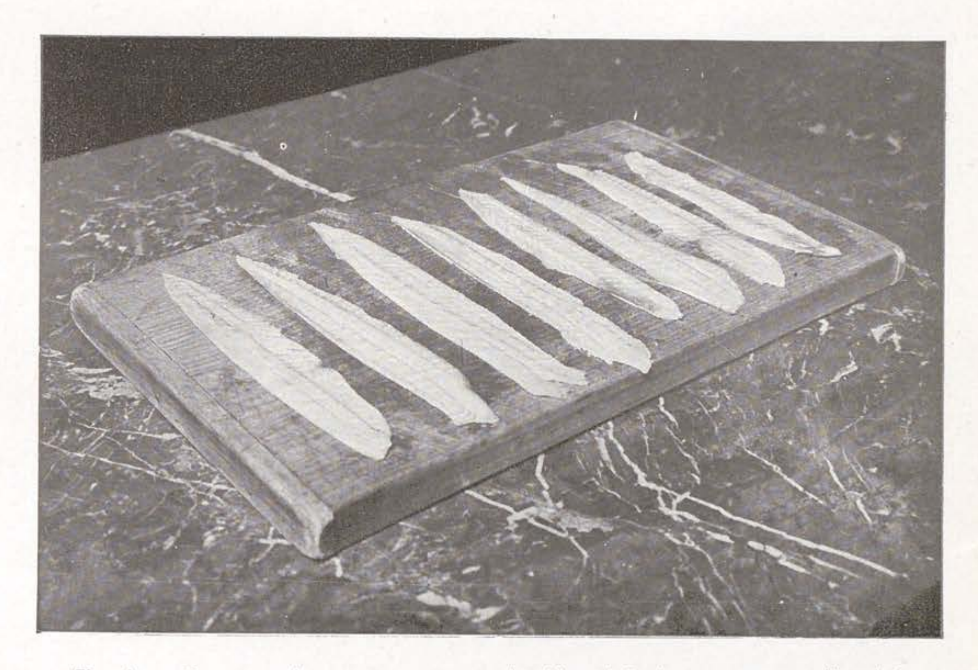


Fig. 6. — Comment doivent se présenter des filets de soles proprement détachés.



Fig. 7. — Comment on peut faire un beau turban de filets de soles en les introduisant crus dans un moule à turban ou savarin (voir recette du Turban à la Carmélite, page 213).

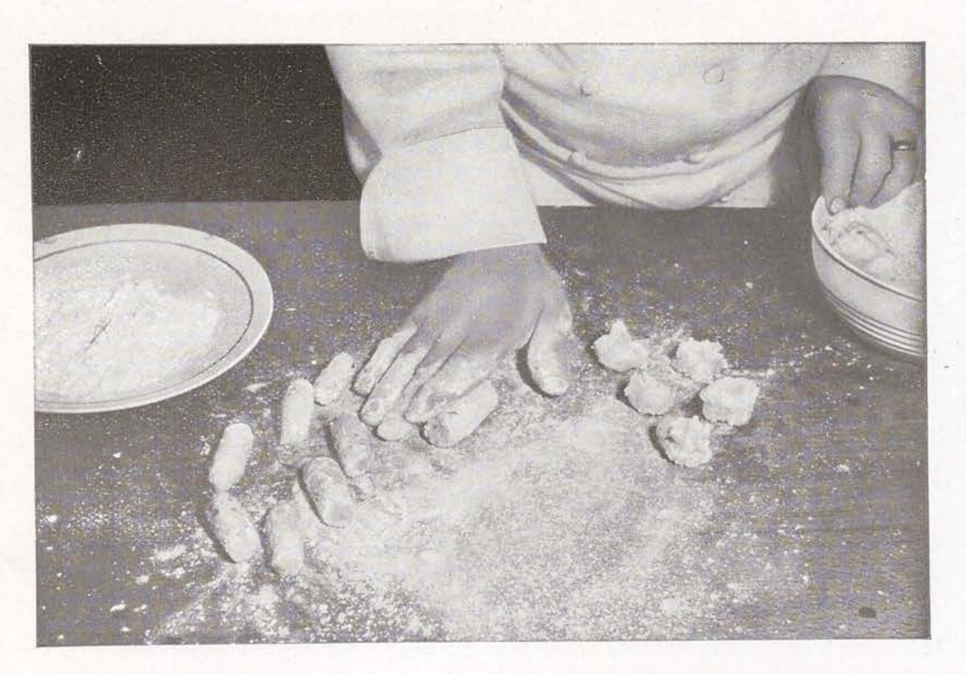


Fig. 8. — Les quenelles. Ire méthode : Roulées à la main sur la table farinée en forme de petites chipolatas.

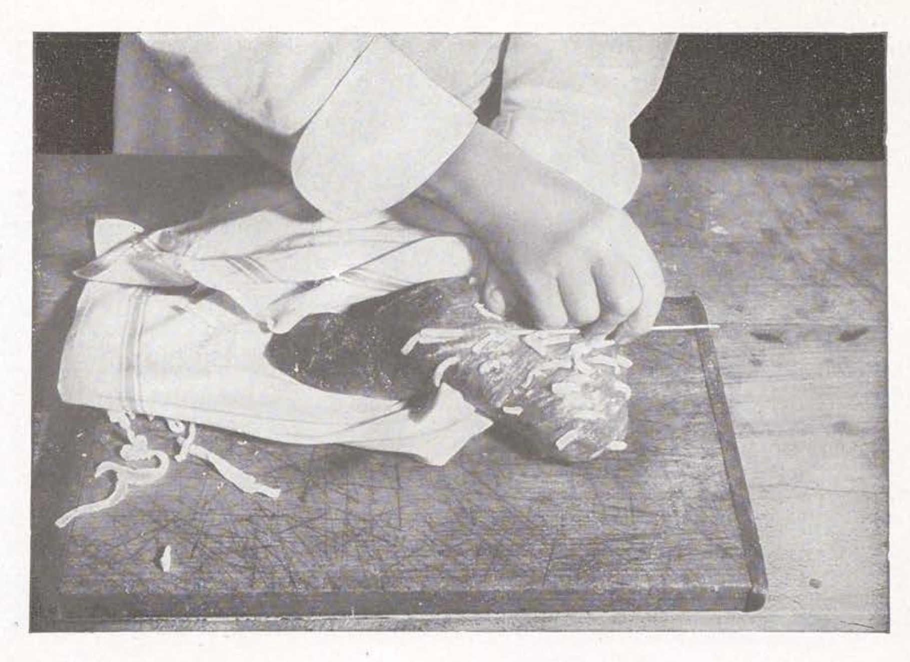


Fig. 9. — Le piquage d'un filet de bœuf, ou d'une noix de veau, ris de veau, gigue de chevreuil, etc., au moyen de l'aiguille à piquer et avec du lard gras salé.



Fig. 10. — Comment on larde un bœuf à la mode.



Fig. 11. — Comment on farcit et roule les paupiettes de veau à la Grecque.

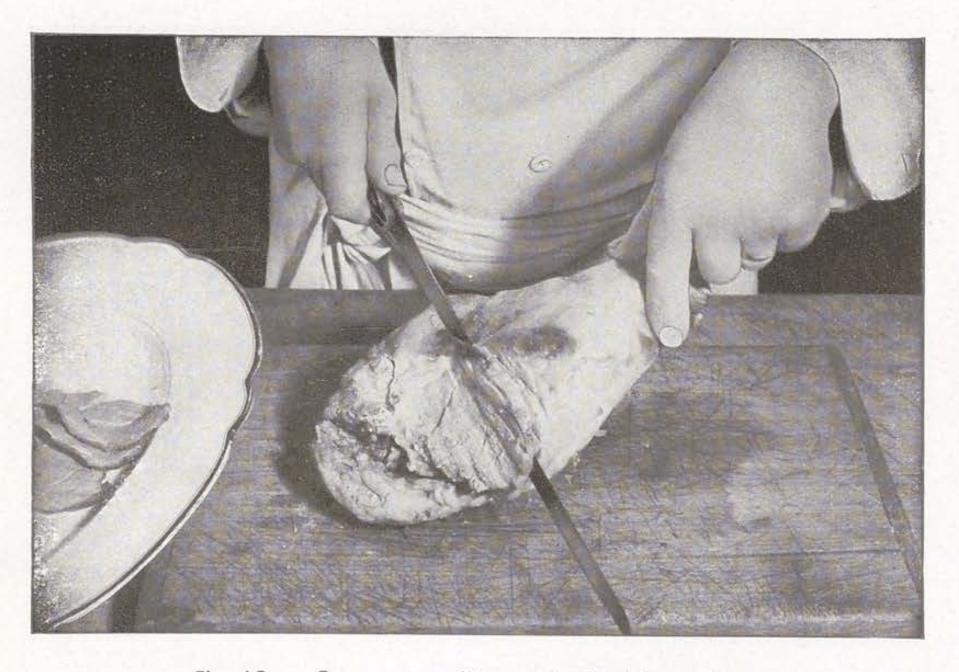


Fig. 12. — Comment on découpe le gigot de mouton.



Fig. 13. — Comment on découpe la selle de pré-salé.
1er mouvement : avec un couteau long et un peu flexible détacher entièrement l'un après l'autre les deux côtés.



Fig. 14. — 2e mouvement : placer le filet sur le bord de la planche et le couper en longueur en tranches assez minces (voir recette Selle à la Française, page 214).

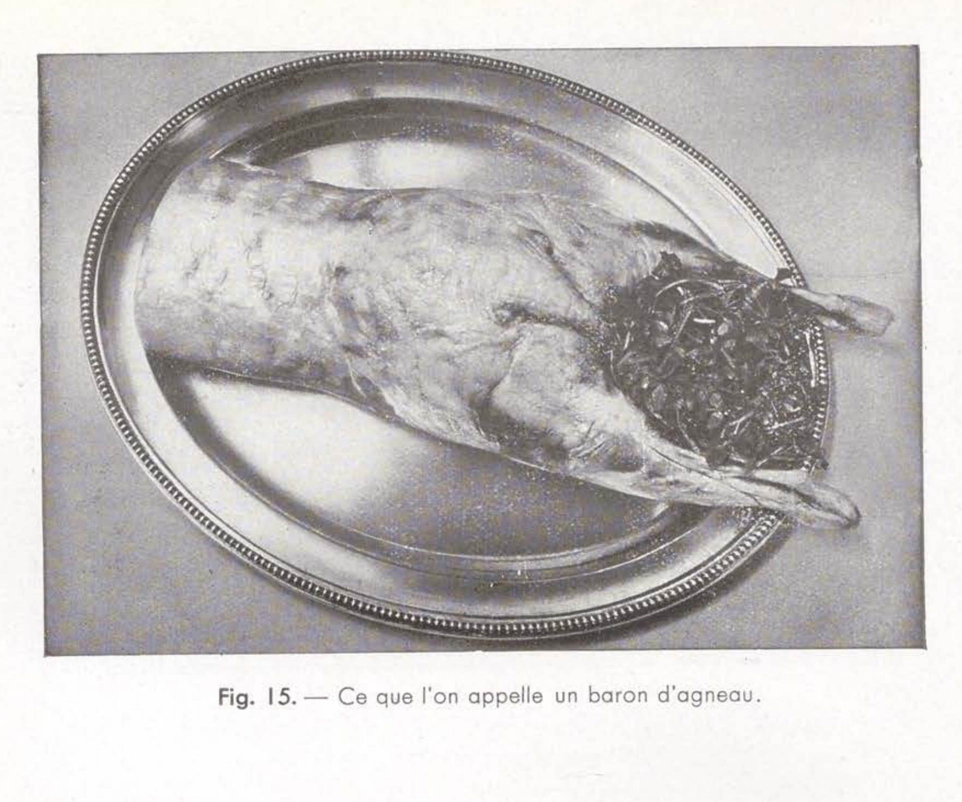


Fig. 15. — Ce que l'on appelle un baron d'agneau.

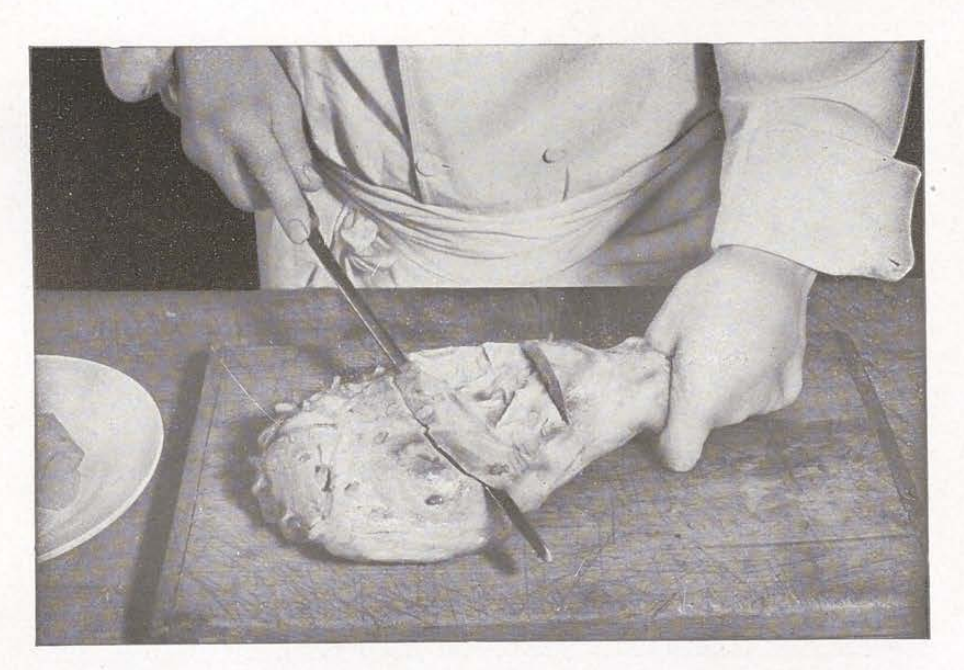


Fig. 16. — Comment se découpe la gigue de chevreuil. On remarquera que le découpage se fait dans le sens opposé à celui du gigot de mouton.

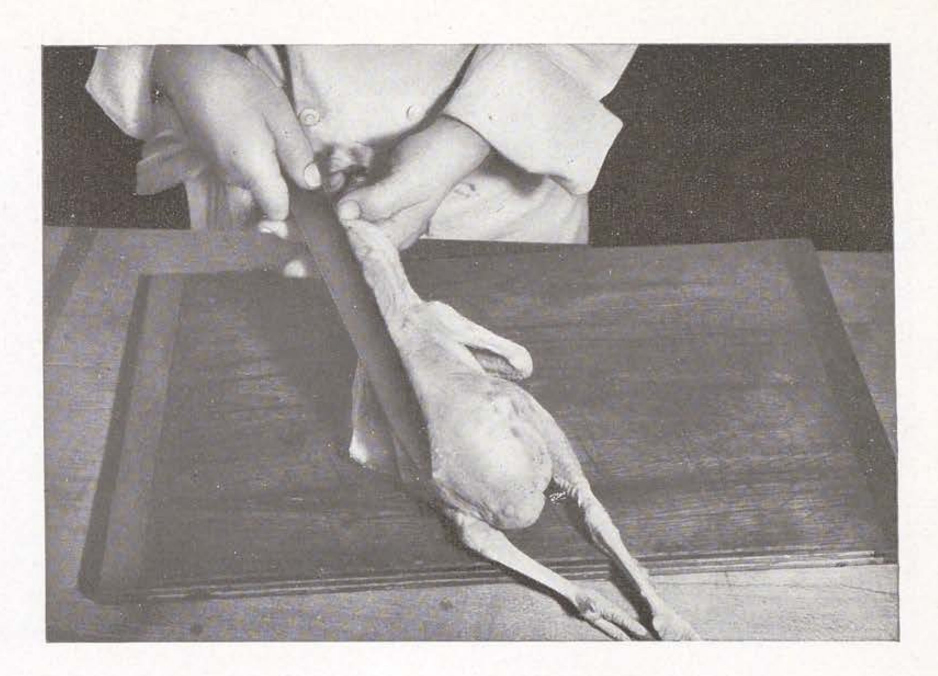


Fig. 17. — Préparation d'un poulet. Le vidage.
1° Fendre la peau du cou du côté du dos et par cette ouverture dégager le cou, la trachée et le jabot.

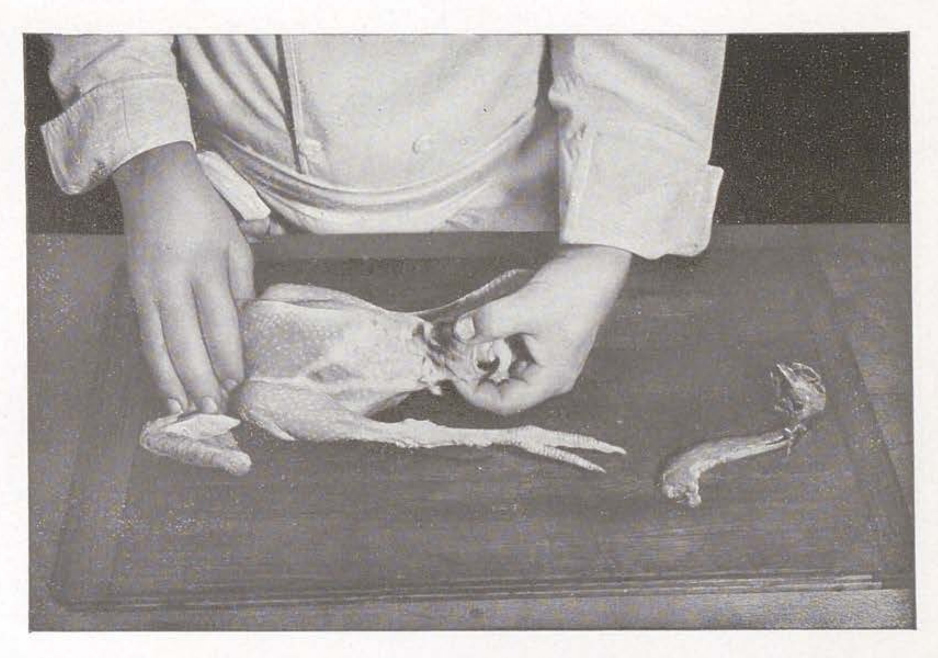


Fig. 18. — 2° Agrandir un peu l'ouverture anale et extirper soigneusement les organes intérieurs.



Fig. 19. — Le découpage d'un poulet cru.
1° Après avoir coupé pattes et cou, nettoyé foie et gésier, glisser le couteau sous la cuisse et la détacher.

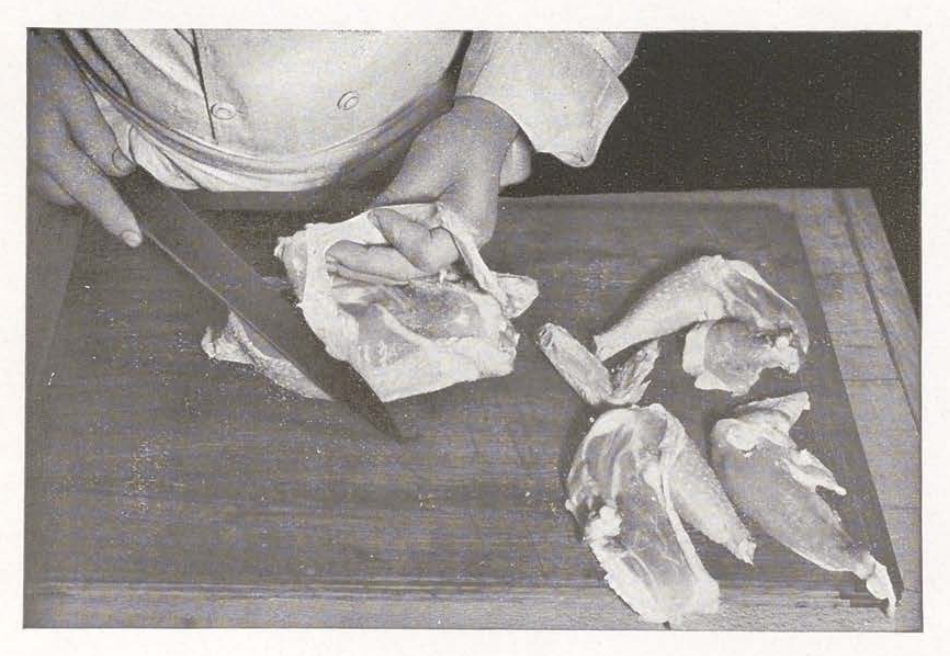


Fig. 20. — 2° Les cuisses étant détachées, détacher les deux ailes à la jointure en laissant un beau morceau de poitrine.

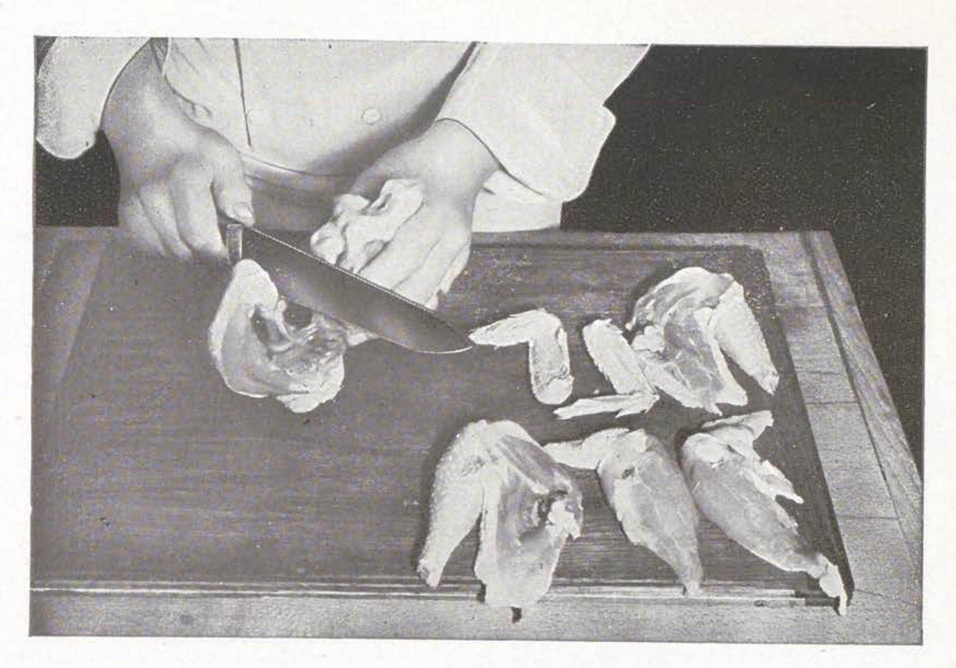


Fig. 21. — 3° Séparer d'un coup de fort couteau nettement appliqué ce morceau de blanc d'après la carcasse en tenant celle-ci debout. On coupe ensuite cette carcasse en deux ou en trois

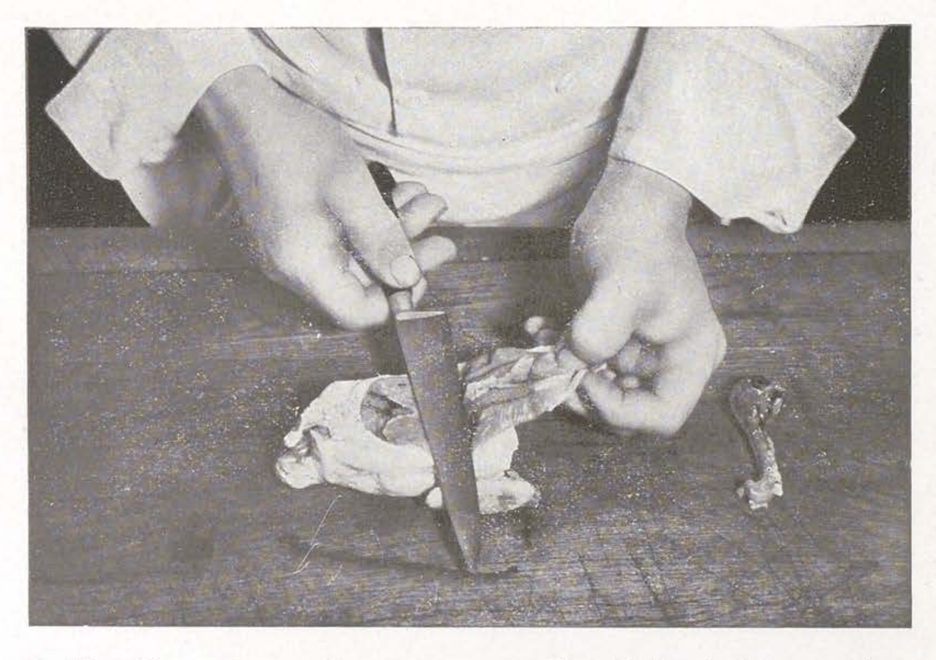


Fig. 22. — Comment on apprête un pigeon ou un petit poulet de grains à la crapaudine : partager la poitrine par le travers depuis le bréchet jusqu'à la jointure des ailes seulement.



Fig. 23. — Découpage du poulet rôti.
1° Coucher le poulet sur le côté et détacher les cuisses en s'aidant d'une fourchette.

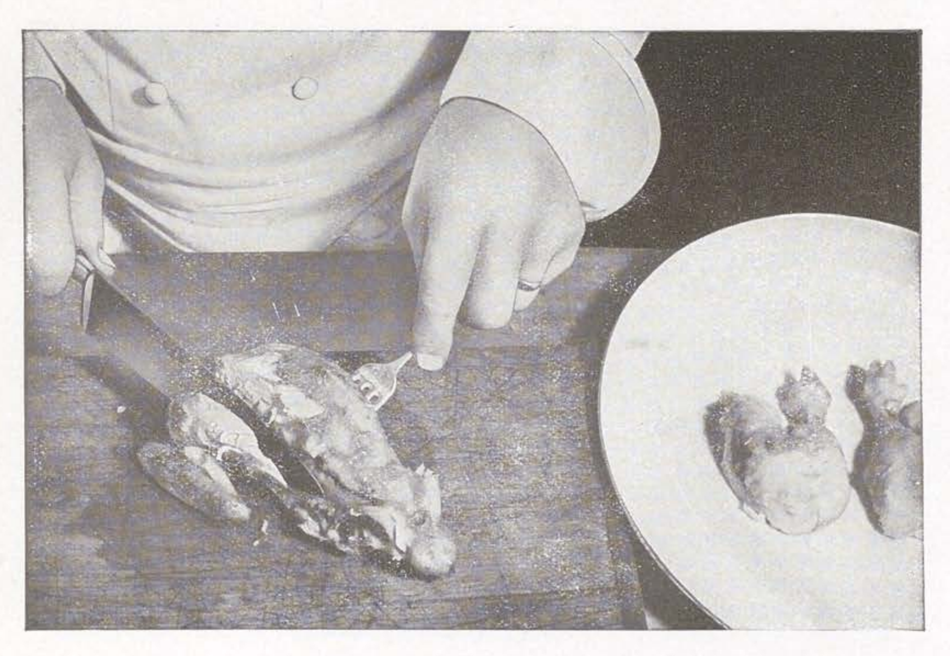


Fig. 24. — Découpage du poulet rôti.
2° Détacher les ailes en coupant franchement le blanc et sectionnant à la jointure.

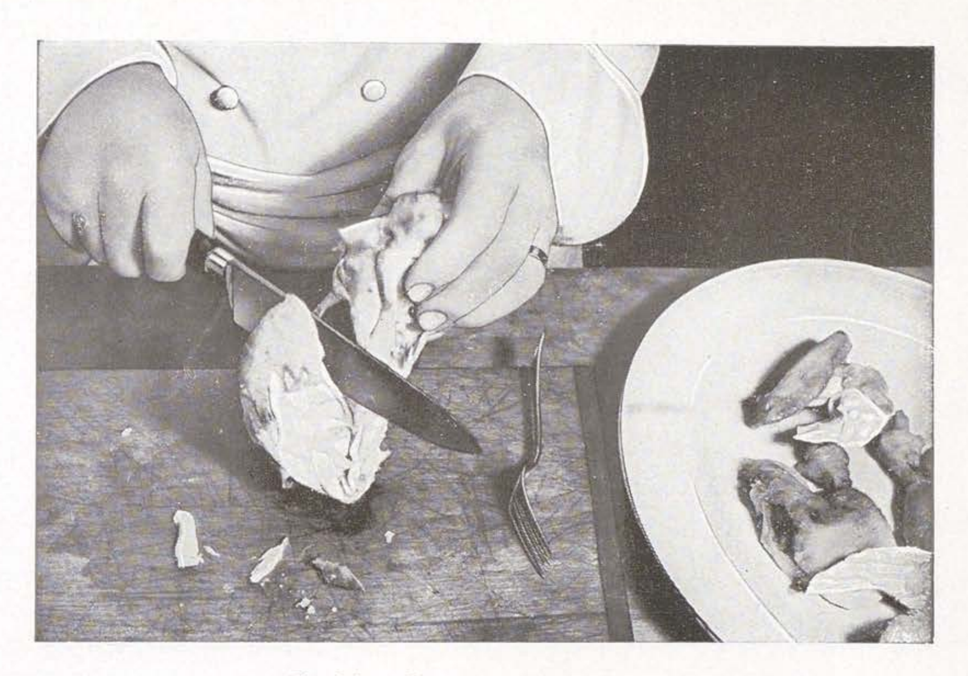


Fig. 25. — Découpage du poulet rôti.
3° Tenant la carcasse debout la séparer de la poitrine d'un coup de couteau franchement appliqué (voir poulet rôti découpé et reconstitué page 169).

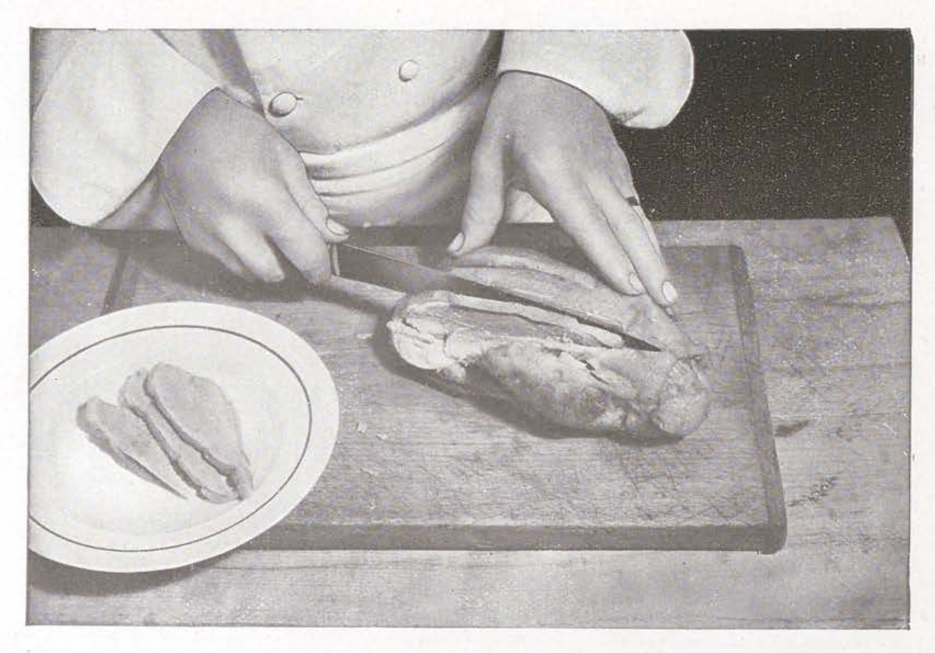


Fig. 26. — Découpage du canard cuit. La poitrine se découpe en longues et assez minces aiguillettes aussi bien pour servir froid que chaud (voir canard à l'orange, page 66).

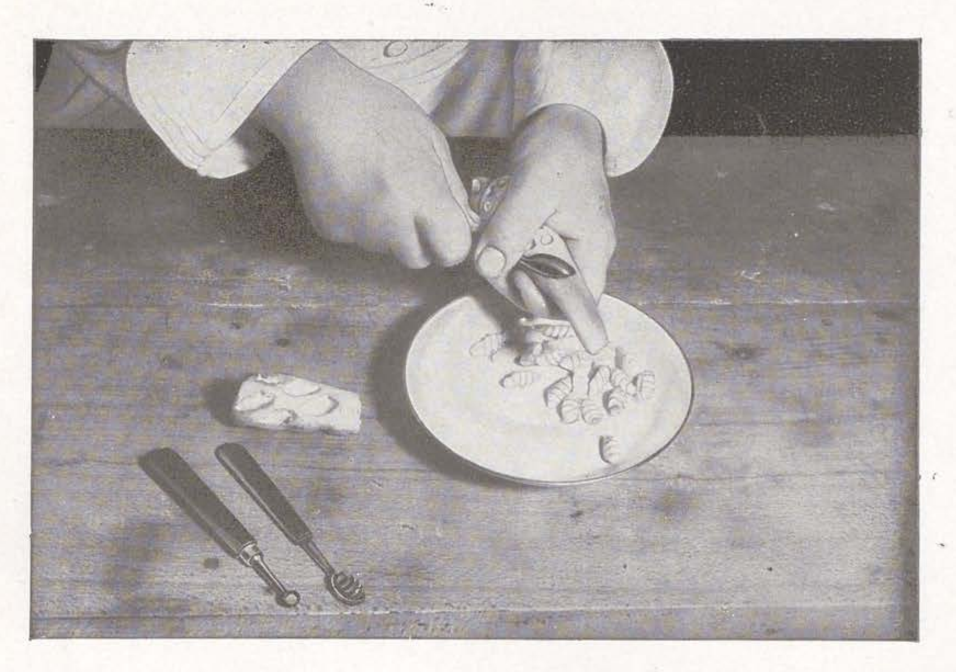


Fig. 27. — Comment on taille des légumes à la cuillère à racines. Ces cuillères, de plusieurs formes et grosseurs, s'enfoncent dans de beaux légumes bien frais, carottes, navets, pommes de terre, etc..., et donnent ainsi de jolies garnitures (voir Filet de bœuf Renaissance, page 204).



Fig. 28. — Pour préparer des pommes de terre Anna : 1° passer au gros vide-pommes des grosses pommes de terre pour obtenir quelques cylindres réguliers.

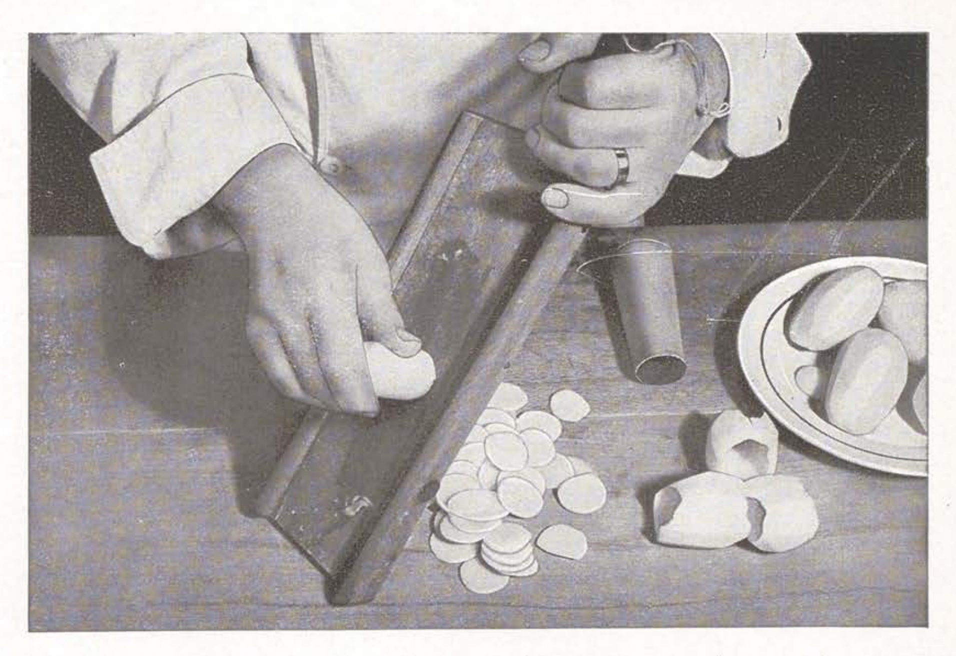


Fig. 29. — Pommes de terre Anna : 2° ces cylindres sont ensuite rabotés en très minces rondelles au moyen de la mandoline.



Fig. 30. — Pommes de terre Anna : 3° ces rondelles sont rangées dans un moule à manqué beurré grassement, arrosées de beurre brûlant et cuites à four chaud 35 à 40 minutes (voir le plat dressé, illustrations en couleurs, page 209).

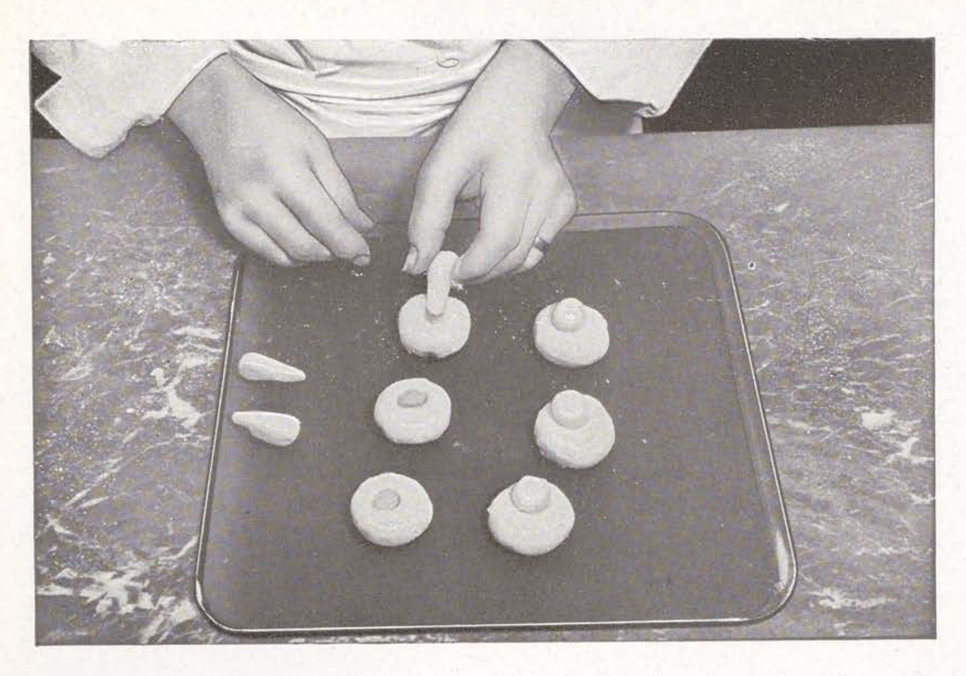


Fig. 31. — Pommes de terre Duchesse en forme de brioches, façonnées à la main comme ces dernières.



Fig. 32. — Pommes de terre Duchesse à la poche avec douille cannelée.

LE SERVICE DES VINS DANS LES REPAS

En ce qui concerne leur service on se souviendra que Brillat-Savarin a consigné dans un de ses vingt aphorismes que « L'ordre des boissons est des plus tempérées aux plus fumeuses et aux plus parfumées. »

Les vins de Bordeaux doivent se servir un peu chambrés, il faut donc les tenir dans la salle à manger quelques heures d'avance. Le Bourgogne, lui, se sert froid parce qu'il est très capiteux et prend son arome surtout à la chaleur du palais. Le Champagne se sert entouré de glace dans des seaux spéciaux.

Le Bourgogne doit se verser sans être agité, c'est pour cette raison que l'on doit le servir la bouteille couchée, dans un panier spécial, le fond de la bouteille n'étant jamais versé, car il peut s'y trouver du dépôt ou du tanin.

Dans les carafes on met le vin ordinaire, mais dans un repas soigné, le vin ordinaire doit déjà avoir des qualités appréciables.

Le madère, ou le porto, sera servi immédiatement avant le potage et avec le poisson on versera le vin blanc, Graves ou Sauternes. Avec les poissons froids les vins du Rhin conviennent parfaitement. Avec les viandes en entrées, le vin rouge léger, tel que Saint-Estèphe, Saint-Émilion, Saint-Julien. Lorsque arrive le rôti, on fait appel aux grands crus généreux, dont on peut avec orgueil, faire sonner les titres de noblesse : Château-Margaux, Château-Lafite, Château-Latour, des plus vieilles années classées ou les Clos-Vougeot, les Chambertain, les Pommard, les Beaune, les Volnay et autres Corton ou Nuits. Avec les fromages, il faut savoir servir un vin de grande classe, mais le choisir avec discernement pour que les qualités et la nature de l'un ne nuisent pas au fumet de l'autre. Ainsi le Géromé, le Munster, le Hollande s'accompagneront des délicieux vins d'Alsace ou de Moselle, lesquels, Riesling, Traminer, Riquewhir, etc., rehaussent aussi la saveur des entremets et des fruits acides.

Les Château Yquem, les Tockay et les Johannisberg, etc..., accompagneront les entremets glacés. Viendra ensuite le pétillant Champagne, cette gloire de notre pays de France, qui auréole de sa mousse légère les modestes et les grands dîners. Nous avons vu que le service des plats de viande se fait sur la gauche des convives mais le service des vins se fait sur leur droite. Les illustrations qui suivent le montrent d'ailleurs effectivement. (Voir fig. pages 30 et 31.)



Fig. 33. — Table de huit couverts pour dîner prié. Corbeille de fruits au centre, massif de fleurs à chaque bout.



Fig. 34. — La table journalière. Le service des plats de viande se fait à gauche des convives...



Fig. 35. — ...Tandis que les vins se servent à droite.



Fig. 36. — La table à thé garnie de petits gâteaux, petits fours, sirops.

SAISON HIVERNALE

DÉJEUNER

—

Harengs marinés
Escalopes chasseur
Gratin Dauphinois
Pommes à la Bonne Femme

Harengs marinés. — Prendre des harengs bien frais, nettoyés et rangés dans un plat creux; verser dessus une marinade cuite composée de 2 décis de vin blanc, un verre à madère de vinaigre, quelques rouelles minces de carottes, d'oignons, d'échalotes, quelques grains de poivre et persil, thym et laurier.

Verser la marinade bouillante dessus, et laisser pocher une dizaine de minutes, sans ébullition. Laisser refroidir et servir tel quel.

Escalopes chasseur. — Les escalopes se font sauter au beurre, ***sans être panées***, puis quand elles sont dressées dans le plat, jeter dans le beurre qui a servi à les cuire, 250 gr. de champignons émincés crus pour six escalopes, les faire rissoler, en ajoutant un peu d'huile, puis y jeter une échalote hachée, faire revenir un instant, mouiller d'un quart de verre de vin blanc que l'on laisse réduire de moitié, puis ajouter quelques cuillères de sauce brune ou, à défaut, on peut mettre deux cuillères de purée de tomate, un peu de bouillon et un soupçon de concentré de viande quelconque, afin de bonifier la sauce, verser sur les escalopes, semer du persil haché dessus.

Gratin Dauphinois. — Éplucher 500 gr. de pommes de terre longues, les couper en rondelles et les disposer dans un plat creux, un peu profond, en terre ou en porcelaine à feu les saupoudrer de fromage râpé. D'autre part, casser des œufs (à raison d'un œuf pour 2 convives) dans un bol à demi-plein de lait et bien battre le tout. Verser ce mélange sur les pommes de terre; ajouter quelques morceaux de bon beurre; mettre au four et laisser doucement cuire et gratiner 1/2 heure à 3/4 d'heure, jusqu'à ce que le dessus en soit pris en croûte dorée.

Pommes à la Bonne femme. — On fend tout autour des pommes de rainette que l'on vide avec un vide-pommes sans les faire éclater et sans les peler, puis on les remet dans un plat à feu; on met dans le trou du milieu un peu de beurre et un peu de sucre, on les arrose d'un peu de vin blanc ou même simplement d'un peu d'eau et on les fait cuire au four. On les dresse sur un plat, on lie avec un peu d'abricot le jus de cuisson et on en arrose les pommes.

●

DINER

—

Soupe à l'oignon gratinée
Lotte à la Dugleré
Noisettes de bœuf à la Masséna
Compote de pruneaux

Soupe à l'oignon au fromage. — Faire revenir en casserole, doucement, 150 gr. d'oignons finement émincés, avec 50 gr. de beurre. Lorsqu'ils sont bien dorés (très lentement et non à feu vif), les saupoudrer d'une cuillère de farine, laisser encore roussir, puis mouiller avec 1 litre 1/2 d'eau, saler, poivrer et cuire 10 minutes

Préparer de minces tranches de pain de ménage, parsemées de lames de gruyère et de quelques noisettes de beurre de place en place. Verser le potage dessus et couvrir pendant 5 à 6 minutes avant de servir. La soupe doit être « passée » en la versant sur le pain, si on veut éliminer les oignons. On peut également servir cette soupe gratinée. Pour cela, il faut utiliser une soupière allant au four sans inconvénient. Faire la soupe un peu plus épaisse et parsemer du fromage râpé dessus. La mettre au four chaud pour bien gratiner, poivrer copieusement.

Lotte à la Dugleré. — Mettre au fond d'un plat à gratin un oignon finement émincé, une ou deux tomates pelées ou hachées et un peu de persil haché; y placer le poisson, l'assaisonner et le mouiller d'un verre de vin blanc puis le faire pocher au four. Faire alors réduire la cuisson (tomates comprises) de moitié et la lier avec une cuillerée de purée de tomates et un bon morceau de beurre manié avec une pincée de farine. Verser cette sauce sur la lotte, semer un peu de mie de pain dessus et passer 5 minutes à four vif. (Voir illust. p. 67.)

Noisettes de bœuf Masséna. — Faire sauter au beurre des petits beefsteacks bien tendres, les dresser sur croûtons, les arroser d'une petite sauce madère additionnée de truffes et les garnir de quelques fonds d'artichauts coupés en morceaux et sautés au beurre, ainsi que d'une égale quantité de pommes de terre coupées aussi en petits cubes et cuites au beurre.

Compote de pruneaux. — On fait tremper les pruneaux dans de l'eau ou du vin. On les fait cuire lentement dans un sirop fait avec le vin ou l'eau ayant servi à les faire tremper et du sucre.

●

DÉJEUNER

—

Salade de chou rouge
Œufs à la tripe
Côtes de mouton
à la Champvallon
Marmelade de pommes

Salade de chou rouge. — Couper le chou en petits filets fins, le poudrer de sel fin, arroser de vinaigre et mettre à étuve chaude ou à four doux pour l'attendrir pendant 1/2 heure; l'égoutter ensuite à fond, parce qu'il a rendu du jus et l'assaisonner en salade avec un peu, très peu, d'oignon finement haché. Ne mettre que peu de sel et de vinaigre, puisqu'il y en a déjà eu pour l'étuver. Ainsi traité, il est tendre et reste bien rouge.

Œufs à la tripe. — Faire cuire à l'eau salée 2 gros oignons coupés en lames minces, puis les égoutter et les lier avec 1/4 de litre de sauce Béchamel; assaisonner assez relevé de sel et poivre, puis ajouter 6 œufs durs épluchés et coupés en tranches. Laisser mijoter 5 minutes et servir avec persil haché dessus. La sauce Béchamel est la sauce au lait tenue assez crémeuse.

Côtelettes mouton à la Champvallon. — Prendre des basses côtes de mouton et faire couper le manche au ras de la viande. Les faire revenir des deux côtés puis les mettre dans un plat creux à rôtir; les recouvrir avec 3 ou 4 oignons émincés et quelques pommes de terre émincées en rondelles; ajouter une pointe

d'ail haché; mouiller avec du bouillon juste à couvert; assaisonner, faire prendre l'ébullition et mettre au four pendant 3/4 d'heure au moins en arrosant très souvent. Ce plat est délicieux.

●

DINER

—

Potage Pompadour

Coquilles Saint-Jacques à la Parisienne

Épaule de mouton rôti aux haricots à la Bretonne

Ile flottante

Potage Pompadour. — Passer au tamis très fin 1/2 litre de lentilles cuites au gras. Délayer cette purée avec du bouillon et y faire cuire 50 gr. de tapioca. Ce potage peut aussi se faire au maigre en employant la cuisson des lentilles pour remplacer le bouillon. Dans ce cas on beurre fortement le potage.

Coquilles Saint-Jacques à la Parisienne. — Poser 6 coquilles sur le fourneau ou au four, 5 minutes pour qu'elles s'ouvrent. Les détacher alors des coquilles, dont on réserve le côté creux, puis laver soigneusement les chairs à plusieurs eaux, car elles sont sableuses et supprimer totalement la partie noire qui constitue la poche excrémentielle de la bête. Ensuite cuire ces chairs dans un petit court-bouillon composé de vin blanc (assez pour baigner), 1 oignon et 1 échalote émincés et un petit bouquet, sel et poivre. Cuire 10 minutes et cuire aussi à part 125 gr. de champignons. Faire ensuite une sauce assez épaisse avec 50 gr. de beurre, une grosse cuillère de farine, mouiller avec la cuisson des coquilles passées à la passoire fine et compléter avec du lait, cuire cette sauce quelques minutes, puis couper en petits morceaux la chair des coquilles et les champignons, lier le tout avec la sauce et bien relever l'assaisonnement. Remuer sur le feu pendant 5 minutes, puis retirer, ajouter 50 gr. de gruyère râpé; garnir les coquilles creuses bien brossées et essuyées, semer dessus fromage et chapelure et faire gratiner. Servir brûlantes.

Haricots blancs à la Bretonne. — Faire cuire des haricots blancs en les mettant à l'eau bouillante s'ils sont frais, à l'eau froide s'ils sont secs. Puis faire revenir une quantité d'oignons hachés avec du beurre ou bonne graisse, ajouter ensuite de la purée de tomates claire et mettre les haricots qu'on laisse mijoter quelques minutes. Servir soit comme légumes, soit comme garniture d'un rôti de mouton. Persil haché.

Ile flottante. — Proportions : 60 gr. d'amandes pilées grillées ou 100 gr. de pralines roses pilées grossièrement, 125 gr. de sucre, 4 blancs d'œufs, vanille.

On bat les blancs d'œufs en neige très ferme, puis on y mélange le sucre, la vanille et les pralines ou les amandes. On verse cet appareil dans un moule à timbale beurré et sucré, ou plus souvent dans un moule caramélisé, et on fait pocher au four très doux au bain-marie pendant une vingtaine de minutes. Laisser refroidir, puis démouler dans un plat creux dans lequel on a mis une excellente crème anglaise bien froide.

●

DÉJEUNER

—

Hors-d'œuvre
Rissoles de viande
Choucroute de Strasbourg
Pommes à la Manon

Hors-d'œuvre. Tomate à l'Antiboise. — Écraser une petite boîte de thon à l'huile avec gros comme un œuf de beurre, 4 ou 5 cuillères d'huile d'olive, sel et poivre, de façon à obtenir une purée crémeuse, les saler et vinaigrer en dedans et les laisser un 1/4 d'heure dégorger; les égoutter et les remplir avec la crème de thon. Les dresser sur un lit de persil frisé; c'est absolument délicieux.

Rissoles de viande. — Avoir un très petit reste de viande que l'on prépare comme pour des croquettes. Prendre un reste de pâte feuilletée ou de pâte à croustade, l'étendre au rouleau de l'épaisseur d'une pièce de deux sous et la découper avec un emporte-pièce cannelé assez grand et rond. Mouiller le tour de cette galette de pâte avec un peu d'eau, garnir le milieu d'une boulette de hachis de viande et rabattre la pâte pour l'y enfermer en donnant ainsi la forme d'un chausson ou d'une 1/2 lune. Bien souder en appuyant les deux pâtes ensemble et frire à friture brûlante. Dresser sur serviette sans sauce et avec bouquet de persil frit. (Voir illustration, p. 48.)

Choucroute. — La choucroute s'achète toute préparée; il faut la laver à grande eau et bien la presser dans les mains. Puis on la met dans une cocotte dont le fond est garni de couennes de lard. Au milieu des choux, on met un morceau de lard maigre, un saucisson et la viande que l'on veut servir avec, soit jambon, oie, canard, etc., etc., puis on ajoute les condiments nécessaires : oignon piqué d'un clou de girofle, carottes, bouquet, sel et poivre en grains. On recouvre le tout avec le reste de la choucroute, on mouille avec un grand verre de bouillon ou même un peu d'eau et on graisse fortement soit avec du saindoux, de la bonne graisse de rôti ou de la graisse d'oie. Couvrir hermétiquement d'un papier graissé, puis du couvercle et faire braiser dans le four pendant 3 ou 4 heures doucement. Servir avec la viande et des pommes de terre à l'Anglaise et saucisses.

Pommes à la Manon. — Sur de la marmelade de pommes très réduite disposer des petits quartiers de pommes pochés au sirop rougi, entre chacun mettre un petit macaron et arroser d'abricot au rhum.

●

DINER

—

Potage Margot
Gnocchis à la Romaine
Céleris au jus à la ménagère
Pain perdu

Potage Margot. — Faire une purée de pois cassés et y mettre comme garniture des petits pois, des haricots verts coupés en petits morceaux et une laitue coupée grossièrement et fondue au beurre. Ne pas lier le potage.

Gnocchis à la Romaine. — Faire cuire 100 gr. de semoule dans 1/2 litre de lait. Ajouter sel et poivre. Quand la semoule bien cuite offre l'aspect d'une pâte, la sortir du feu et mélanger 100 gr. de gruyère râpé. Verser cette semoule

sur une tôle beurrée et farinée. L'y étaler en une galette épaisse et la laisser à moitié refroidir, puis la découper à l'emporte-pièce en forme de petits croissants que l'on range sur un plat à gratin. Arroser d'un peu de bouillon, semer dessus une poignée de fromage et un peu de chapelure et arroser de beurre fondu, puis faire gratiner à four très vif.

Céleris à la Ménagère. — Les nettoyer et faire blanchir comme d'usage puis les mettre en cocotte dans lequelle on aura fait blondir 1 ou 2 oignons et carottes; ajouter 250 gr. de tomates pelées, coupées en quartiers, et les céleris coupés en petits bouts de 5 cm. Assaisonner, mouiller d'un peu de bouillon ou de jus et cuire 1 heure.

Le céleri peut se mettre autour d'un morceau de veau en cocotte après avoir été blanchi : il cuira ainsi dans le jus du veau et sera excellent

Le céleri-rave est aussi un très bon légume ou une garniture de viande.

Pain perdu. — Quand on dispose d'un reste de brioche rassise ou, à défaut, avec du pain riche, on taille des tranches de 1 cm. d'épaisseur, on les trempe fortement dans une crème anglaise vanillée très liquide pour les imbiber. On les farine et fait colorer des deux côtés dans du beurre brûlant. Dresser sur serviette et poudrer de sucre.

●

DÉJEUNER

—

Filets de harengs à la Russe
Entrecôte à la Bordelaise
Pommes de terre fondantes
Meringues

Filets de harengs à la Russe. — Préparation qui paraît originale et baroque si on n'y a pas goûté, mais qui plaît ensuite. Peler et couper en petits dés 2 pommes de rainette, les mettre au fond du ravier, disposer dessus en quadrillage les filets de harengs émincés, arroser copieusement de vin blanc, un filet de vinaigre et huile.

Si les pommes sont un peu sures, le résultat est supérieur. On y ajoute parfois de l'oignon haché avec les pommes.

Entrecôte sauté à la Bordelaise. — Le saisir soit à beurre brûlant, si il est sauté, soit à gril brûlant. Si il est épais, le saler plusieurs fois pendant la cuisson; on reconnaît qu'il est cuit d'un côté, lorsque le sang vient perler à la surface opposée. Le dresser sur plat long, chaud. Disposer sur l'entrecôte sauté de belles lames de moelle pochées à l'eau salée et servir la sauce bordelaise, soit à part, soit dessus.

Sauce Bordelaise. — Passer 1 minute au beurre une cuillerée à café d'échalotes hachées; mouiller avec 1 décilitre de vin rouge, ajouter 6 grains de poivre écrasés, une brindille de thym et faire réduire presque à fond, davantage encore que pour le vin blanc. Ajouter 2 décilitres de sauce demi-glace; laisser mijoter 1/4 d'heure; dégraisser et passer la sauce au chinois, puis y ajouter 50 gr. de moelle de bœuf coupée en petits dés; laisser sur le côté du feu encore 10 minutes sans bouillir; puis mélanger d'un coup de cuillère la moelle fondue, qui surnage dessus avec la sauce dans laquelle la moelle remplace le beurre.

Pommes de terre fondantes. — Éplucher des pommes de terre comme des pommes nouvelles, mais un peu plus grosses; les faire blanchir cinq minutes, puis les égoutter et les cuire avec beaucoup de beurre dans le four à couvert. Lorsqu'elles sont cuites y mettre 1/2 verre de bouillon blanc qui se trouve absorbé et rend les pommes de terre plus fondantes.

Dresser en légumier sans persil. Les pommes de terre doivent être bien mûres; les nouvelles ne conviennent pas, n'étant pas assez farineuses.

Meringues. — Proportion : 2 blancs d'œufs, 125 gr. de sucre semoule.

Opération : Battre en neige très ferme les blancs d'œufs, y mélanger â la cuillère le sucre en poudre. Faire le mélange doucement; mettre cette meringue dans une poche avec une grosse douille ronde unie, puis sur une tôle beurrée et farinée faire couler la meringue en petits tas ovales de la forme de gros œufs qui seraient coupés dans la longueur en deux parties. A défaut de poche on peut faire tomber la pâte par grosses cuillerées à soupe. Ensuite, les poudrer fortement de sucre semoule et les mettre à cuire à four doux, comme une étuve qui serait un peu chaude; au bout de 12 ou 15 minutes, elles sont légèrement blondies, et peuvent se décoller de la tôle, mais elles sont encore molles en dedans; le blanc d'œuf est seulement poché. Il faut les décoller et appuyer un peu sur le dessous pour aplatir cette meringue mi-cuite et les creuser; les remettre alors à l'étuve sens dessus dessous, c'est-à-dire le côté bombé dessous et les laisser sécher plusieurs heures. Les garnir de crème Chantilly.

●

DINER

—

Soupe au potiron
Merlans au gratin
Gigot rôti
aux haricots panachés
Pommes à la "Chez Soi"

Soupe au potiron. — Prendre 400 à 500 gr. de potiron, le couper en morceaux et le faire cuire à l'eau salée. Passer ensuite le tout au tamis fin, puis allonger le potage avec du lait pour lui donner une consistance crémeuse; ensuite assaisonner et sucrer légèrement. Couper quelques tranches épaisses de pain de ménage, les mettre dans la soupe et laisser mitonner environ 10 minutes. Retirer du feu et beurrer, puis verser le tout dans une soupière.

Merlans au gratin. — Préparer une sauce de la façon suivante : hacher et faire revenir à l'huile 125 gr. de champignons crus; quand ils sont rissolés, y jeter une cuillerée à café d'échalotes hachées, puis 2 minutes après y verser 1/2 verre de vin blanc et le laisser réduire de moitié, ajouter 2 décilitres de sauce brune, une cuillère de purée de tomates, assaisonner et ajouter un peu de persil haché. Verser cette sauce sur les merlans placés dans un plat à gratin long; les saupoudrer de mie de pain, les arroser de beurre fondu et mettre au four assez chaud pour que la cuisson soit assurée en même temps que le gratinage. Arroser de jus de citron et semer du persil haché en servant. (Voir illustration, p. 67.)

Gigot rôti. — Rôtir le gigot à feu vif, 15 minutes par livre, et le servir avec une garniture de haricots verts et flageolets mélangés et liés au beurre, avec persil haché dessus. On peut aussi lier les légumes à la crème.

(Voir découpage du gigot, page 16.)

Pommes à la Chez Soi. — Cuire des moitiés de pommes au sirop, les ranger dans un plat creux à gratin, retournées sens dessus dessous et remplir le creux d'où l'on a extrait les pépins, avec un petit mélange de fruits confits hachés, puis recouvrir copieusement le tout avec une crème pâtissière, semer dessus une poignée de biscuits ou gâteaux secs pulvérisés formant chapelure, arroser de beurre et faire gratiner. Servir chaud, très bon et simple.

●

DÉJEUNER

—

Hors-d'œuvre
Ragoût de veau aux macaronis
Salade Béatrix
Gâteau "Le Turinois"

Céleri-rave rémoulade. — Tailler le céleri comme une fine julienne, et comme c'est un peu dur, il faut jeter ce céleri taillé dans de l'eau bouillante, lui laisser reprendre un bon bouillon pas plus, car il ne s'agit pas de le cuire, mais seulement de l'attendrir, l'égoutter alors sur un linge et l'assaisonner tout chaud avec la sauce rémoulade. Bien entendu que si on fait une vraie mayonnaise avec jaunes d'œufs, bien moutardée, ce ne sera que meilleur; mais plus coûteux.

Ragoût de veau aux macaronis. — N'est autre qu'un ragoût de veau dans lequel les pommes de terre sont remplacées par du macaroni qui a dû être cuit à l'eau d'avance, mais pas trop, pour finir de cuire avec le veau sauté, sauce assez claire et plus fortement tomatée.

Le Turinois. — Proportions : 500 gr. de marrons, 100 gr. de beurre fin, 100 gr. de chocolat râpé, 100 gr. de sucre vanillé.

Opération : Fendre tout autour les marrons et les ébouillanter puis on les épluche au premier bouillon et on les finit de cuire en les rejetant à mesure dans l'eau bouillante. Quand ils sont cuits on les égoutte et les passe au tamis fin, puis on mélange cette purée pendant qu'elle est encore chaude avec le sucre, le beurre et le chocolat râpé. Le mélange étant bien intimement opéré, on verse cette purée dans un moule carré de préférence et beurré, dont le fond sera garni d'un papier. On tasse bien la pâte dans le moule et on met au frais pendant quelques heures. On démoule quand c'est bien ferme et on coupe en tranches. Comme on peut s'en rendre compte, ce gâteau ne passe pas au four. Il est exquis.

●

DINER du DIMANCHE

—

Potage Julienne
Matelotte de congre
Poulet rôti
Chou-fleur Polonaise
Omelette soufflée à la vanille

Potage Julienne. — Tailler dans le sens de la longueur et en petits filets, quelques blancs de poireaux, carottes, navets, chou et un oignon; assaisonner de sel fin et d'une pointe de sucre; bien mélanger le tout, puis le mettre dans une casserole, et y verser dessus quelques cuillerées de graisse du bouillon. Couvrir hermétiquement et laisser cuire doucement, si possible au four, jusqu'à ce que le fond commence à roussir légèrement. Ensuite verser dessus la quantité nécessaire de bouillon pour le potage, laisser mijoter un 1/4 d'heure et dégraisser avant de servir; semer dessus du cerfeuil haché. Peut aussi être mouillé à l'eau, et les légumes fondus au beurre.

Matelotte de congre. — Un poisson commun comme le congre est excellent de la façon suivante : Prendre une belle tranche de 1 kg., couper les nageoires et la faire revenir au beurre en cocotte de fonte, avec une vingtaine de petits oignons autour. Quand le tout est bien jauni, mouiller avec du vin blanc, ou rouge, assaisonner de sel, poivre et bouquet garni; couvrir et laisser cuire lentement soit dans le four, soit à petit feu pendant 40 minutes. Servir le poisson, avec, autour les petits oignons et des pommes de terre à l'anglaise; lier le jus de cuisson avec une noix de beurre mélangée de farine et arroser le congre de cette sauce.

Chou-fleur à la Polonaise. — Le chou-fleur étant cuit, le sauter d'abord au beurre à la poêle, mais doucement pour ne pas l'écraser, puis le dresser en plat rond en le reformant au naturel, le tenir au chaud, et dans la poêle mettre un bon morceau de beurre; le faire légèrement dorer et y ajouter une bonne poignée de mie de pain; la faire bien frire dans ce beurre; quand ce pain est bruni, le verser sur le chou-fleur et semer par-dessus un œuf dur haché et du persil haché. Très bon.

Omelette soufflée. — Ceci est tout à fait différent du soufflé. Mettre dans un saladier par exemple 3 jaunes d'œufs et 125 gr. de sucre vanillé ou parfumé au goût demandé; travailler énergiquement pour blanchir l'appareil, pendant une dizaine de minutes et ensuite y mélanger très délicatement 5 blancs d'œufs en neige très ferme. Au contraire du soufflé, il faut, ici, plus de blancs que de jaunes. Beurrer un grand plat long allant au four et le sucrer (au fond seulement) puis disposer l'appareil en couronne tout autour du fond du plat, en laissant vide le centre. Lisser cette omelette avec un couteau de table pour lui donner une apparence flatteuse à l'œil, et mettre à cuire à four très doux pendant 18 minutes. Étant plus fragile que le soufflé, l'omelette retombe plus vite, puisqu'il n'y a pas de farine pour la maintenir. Il faut donc ne la mettre au four qu'au tout dernier moment et laisser plutôt attendre 5 minutes les convives que de laisser attendre l'omelette soufflée.

●

DÉJEUNER

—

Sardines grillées
Bœuf en daube
Macaroni au gratin
Croûtes aux fruits Macédoine

Sardines grillées. — Nettoyer et fariner les sardines, les placer sur le gril chauffé d'avance après les avoir huilées. Griller des deux côtés, les servir avec beurre fondu.

Bœuf en daube à la Marseillaise. — Couper en gros dés 2 ou 3 livres de tranche ou culotte de bœuf. Traverser chaque morceau d'un lardon de lard gras et mettre à mariner jusqu'au lendemain avec vin blanc ou rouge à volonté, un petit verre de cognac, quelques rouelles d'oignons et de carottes, de poivre en grains, un fort bouquet et 2 ou 3 gousses d'ail. Arroser le dessus d'un peu d'huile. Pour mettre en cuisson, prendre une cocotte ou une daubière pas trop grande, garnir le fond d'une couche de couennes de porc coupées en menus morceaux et bien blanchies; placer la viande par-dessus avec toute sa marinade, légumes compris; y ajouter 1 livre de tomates

pelées et hachées et une 1/2 livre d'olives noires énoyautées. Si la viande ne baigne pas, il faut ajouter du vin. Couvrir hermétiquement et laisser cuire à four modéré pendant 5 à 6 heures. Ne pas trop saler et bien dégraisser avant de servir.

On peut aussi faire une daube avec un gros morceau de viande au lieu de la faire avec la viande détaillée.

Macaroni à l'Italienne au gratin. — Faire cuire à l'eau bouillante salée, mais presque sans ébullition, 250 gr. de macaroni pour 5 à 6 personnes, l'égoutter sans attendre qu'il soit trop cuit; le tenir toujours un peu ferme. Ensuite, le lier avec de la sauce béchamel bien crémeuse et le laisser mijoter dedans quelques minutes, assaisonner ensuite assez relevé, car les pâtes sont toujours fades, et au moment de servir, ajouter 100 gr. de gruyère râpé ou 60 gr. de parmesan; le verser dans un plat à gratin, semer du fromage et de la mie de pain dessus et faire gratiner à four chaud.

Croûtes aux fruits à la Macédoine. — Acheter une brioche rassise, la couper en tranches, les faire griller, puis disposer ces tranches en couronne sur le plat et garnir le milieu d'une compote de fruits divers cuits au sirop et liés à l'abricot chaud parfumé. L'hiver on emploie : pommes, poires, coings, ananas, malaga. L'été, pêches, abricots, cerises, prunes, fraises.

●

DINER

—

Potage Médicis
Daurade grillée
Veau en cocotte aux légumes
Gâteau biscuit de Savoie

Potage Médicis. — Faire cuire 1/2 livre de haricots flageolets, quand ils sont presque cuits y ajouter une poignée d'épinards, du cerfeuil et du cresson. Laisser achever la cuisson et passer le tout au tamis très fin avec l'eau de cuisson. Délayer le tout sur le feu en ajoutant du lait pour mettre le potage au point voulu; quand il est bouillant, l'écumer et le lier avec 2 jaunes d'œufs, 100 gr. de crème et 50 gr. de beurre, le garnir d'un peu de gros vermicelle cuit à part à l'eau salée.

Daurade grillée. — Bien nettoyer et écailler le poisson, puis faire de chaque côté des incisions tout du long assez profondes, puisque ce poisson est épais; le fariner ensuite, le mettre à cuire, soit sur le gril à feu modéré, après l'avoir badigeonné d'huile, soit dans un four très chaud. Le temps de cuisson d'un poisson de 500 gr. peut être évalué à 20 minutes.

Le servir avec un beurre maître d'hôtel.

Longe ou quasi et rouelles en cocotte à la Bordelaise. — La longe ou le quasi et la rouelle de veau sont les meilleurs morceaux pour cuire à la casserole. Il faut d'abord les faire bien rissoler doucement, puis ajouter oignons et carottes en rouelles. Quand ces légumes sont aussi rissolés, mouiller avec un peu d'eau; assaisonner, couvrir et laisser s'apprêter très lentement jusqu'à ce que le veau soit bien cuit, ce qui se reconnaît lorsqu'en le piquant profondément avec un couteau, on voit se produire une goutte de liquide clair comme

de l'eau à l'orifice de la piqûre. Quand la viande est cuite, la dresser sur un plat ou en cocotte, et on la garnit avec des cèpes sautés au beurre. Arroser avec le jus passé et dégraissé.

Nota. — Toute garniture de légumes peut être mise autour d'un morceau de veau à la casserole : nouilles, macaroni, riz, épinards, pommes nouvelles, carottes, etc...

Biscuit de Savoie. — Proportions : 250 gr. de sucre semoule, 100 gr.de farine, 100 gr. de fécule, 7 jaunes, 7 blancs, vanille.

Travailler à la spatule le sucre et les jaunes d'œufs, puis quand cette pâte est devenue crémeuse, lui mêler doucement la farine en même temps que les blancs battus en neige très ferme. Verser en moule bien beurré et fariné et cuire 3/4 d'heure à four très modéré et sans à-coups. Ce gâteau peut servir à faire un moka ou être garni de confitures.

●

DÉJEUNER

—

Soufflé au fromage
Rognons Turbigo
Pommes de terre Mousseline
Croquettes de marrons

Soufflé au fromage. — Faire fondre dans une casserole 50 gr. de beurre, y mélanger 40 gr. de farine et mouiller de suite avec 1/4 de litre de lait; saler, poivrer et faire bouillir en remuant avec le fouet; au premier bouillon, on obtient comme une béchamel très épaisse, on la retire du feu et on y ajoute une noix de beurre, une pointe de muscade râpée et 4 jaunes d'œufs. Ensuite y ajouter 3 blancs en neige et en même temps que l'on mélange ces blancs, y mettre 100 gr. de gruyère râpé. Le mélange doit se faire assez fortement avec la cuillère. Verser cet appareil dans une casserole à soufflé, beurrée et poudrée de fromage. Cuire à four moyen pendant 20 à 22 minutes et servir aussitôt dans la casserole où il a cuit; on emploie généralement des sortes de timbales en porcelaine.

Rognons sautés Turbigo. — Partager entièrement les rognons en deux, les fariner et les faire sauter au beurre. Les dresser sur des croûtons de pain frits, placer sur chacun une saucisse chipolata grillée et les arroser d'une sauce brune tomatée additionnée de petits oignons et de champignons. Persil haché dessus. (Voir illustration, p. 167.)

Pommes de terre Mousseline. — Peler, laver et couper en quatre 500 gr. de pommes de terre de Hollande ou de saucisse rouge, mais, en général, ne pas employer des pommes de terre qui s'écrasent à mesure qu'elles cuisent; il les faut bien farineuses. Les cuire à l'eau salée, puis aussitôt qu'elles sont cuites, les égoutter et les passer au tamis de fer, pas trop fin, ou à la passoire spéciale; remettre la purée dans la casserole avec 60 gr. de beurre et la dessécher quelques minutes sur le feu, ensuite la mouiller petit à petit avec du lait *bouillant* en travaillant bien vigoureusement cette purée à la spatule et ne mettant que peu de lait à la fois. Quand elle est un peu ramollie, on continue de la bien battre avec le fouet. Elle devient alors légère, blanchâtre, mousseuse et mérite le nom de pommes de terre *Mousseline* sous lequel elle est connue.

Croquettes de marrons. — On fait cuire au lait 500 gr. de marrons épluchés, on les passe au tamis et on ajoute à la purée 100 gr. de sucre en poudre, 50 gr. de beurre et 3 jaunes d'œufs. On dessèche le tout sur le feu quelques instants, puis on fait refroidir cette purée que l'on divise ensuite en petites boules rondes que l'on pane et fait frire à friture brûlante. On sert en même temps une sauce abricot au rhum.

●

DINER

—

Potage Saint-Germain
Filets de soles Murat
Fricandeau à l'oseille
Soufflé à la vanille

Potage Saint-Germain. — Faire cuire 1 litre de gros pois à l'eau salée, puis les passer au tamis et délayer la purée avec soit du bouillon, soit l'eau de leur cuisson, suivant que l'on désire obtenir un potage gras ou maigre; mouiller de façon que ce soit crémeux, puis assaisonner et sucrer légèrement. Lier le potage avec jaunes d'œufs et crème, beurrer s'il est au maigre et le garnir avec un peu de pois fins cuits à l'eau. Semer du cerfeuil sur le potage. Peut se faire aux pois cassés.

Filets de sole à la Murat. — Couper les filets de sole en deux dans leur longueur, les passer au lait et à la farine, puis les sauter au beurre brûlant (à la poêle); ajouter quand ils sont cuits et bien dorés, quelques pommes de terre noisettes cuites à part, et 2 ou 3 fonds d'artichauts coupés en petits quartiers et sautés au beurre. Sauter un instant le tout ensemble et dresser en buisson, arroser de jus de citron et de beurre noisette. Semer du persil haché. (Voir illustration, p. 68.)

Fricandeau à l'oseille. — Ce plat de l'ancienne cuisine est aujourd'hui injustement dédaigné; il mérite d'être mentionné pour que l'on y revienne.

Faire couper au boucher un morceau de sous-noix de veau ayant la forme d'une énorme escalope de l'épaisseur de 5 à 6 cm. Bien dépouiller et dénerver le dessus s'il y a lieu puis le piquer sur toute sa surface de fins lardons de lard gras, comme un filet de bœuf. Ensuite le poser dans un plat à rôtir, dont le fond est tapissé de débris de lard, de rouelles d'oignons et de carottes et d'un bouquet garni. Mettre sur le feu jusqu'à ce que les légumes roussissent, et le mouiller de bouillon un peu gras. Saler, poivrer et mettre au four. Le fricandeau ne doit pas être complètement baigné et la partie piquée être dessus. Le faire braiser ainsi pendant 1h.1/2 en l'arrosant très souvent pour qu'il soit bien glacé une fois cuit. Servir le fricandeau sur une purée d'oseille à la crème et l'arroser avec son jus bien dégraisser et réduit à l'état sirupeux. On peut aussi remplacer l'oseille par tout autre légume ou par des champignons. Four pas trop chaud.

Soufflé à la vanille. — Faire fondre 50 gr. de beurre en casserole assez grande, aussitôt y mélanger 2 petites cuillères de farine et mouiller de suite avec 2 décis de lait bouillant vanillé; ajouter 100 gr. de sucre en poudre et donner un seul bouillon à cette sorte de crème en la remuant avec le fouet; dès le premier bouillon, la retirer du feu et y mettre 3 jaunes d'œufs, puis fouetter en neige bien ferme les 3 blancs et les y mélanger aussi, mais pas tout à fait tout, car il faut toujours un peu plus de jaunes que de blancs dans un soufflé;

c'est-à-dire que si on en faisait le double, on devrait mettre 6 jaunes et 5 blancs. Le mélange doit être bien fait en remuant assez fortement et assez longtemps, car si cet appareil est trop léger, c'est un défaut; il retombe avant même d'être fini de cuire. Beurrer et sucrer une cocotte à soufflé et ne la garnir qu'aux 3/4. Cuire 20 à 25 minutes à four très modéré et servir aussitôt.

●

DÉJEUNER

—

Salade de bœuf
Rôti de porc
Choux verts au gratin
Tarte aux pommes

Salade de bœuf. — Un petit reste de bœuf du pot-au-feu, surtout s'il est un peu nerveux ou gélatineux, fera une excellente salade. Le couper en filet pas trop gros, y mêler un peu d'oignons hachés et de fines herbes, sel, poivre, huile et vinaigre, un soupçon de moutarde et voilà un ravier appétissant, surtout si on le décore de quelques lames de tomates ou de betterave.

Rôti de porc. — Pour rôtir, on prend généralement le filet de porc ou la pointe de culotte que l'on cuit dans un four bien chaud et à raison de 35 minutes par kilo, en mettant seulement un peu de sel fin; il est inutile de mettre de graisse quelconque, la viande étant assez grasse par elle-même. Ne jamais servir de porc saignant, cette viande, de même que le veau ne développe ses propriétés nutritives et hygiéniques que complètement cuite. Le rôti de porc se sert généralement accompagné d'un légume, soit purée de pommes de terre, de pois, d'épinards ou tous légumes, choux, choucroute, haricots, lentilles, etc... Ces légumes peuvent et doivent s'accomomder avec la graisse rendue par le rôti.

Les choux verts au gratin. — Ce légume est absolument exquis, on ne sait si l'on déguste un légume ou un dessert.

Cuire entièrement les choux à l'eau salée, les rafraîchir et les égoutter, les presser dans les mains et les hacher finement, puis mélanger ce hachis avec de la Béchamel pour le lier et le rendre moelleux; assaisonner et chauffer, puis ajouter hors du feu une poignée de fromage râpé. Verser dans un plat à gratin. Semer du fromage et de la chapelure, beurrer et faire gratiner.

Tarte aux pommes. — Pétrir ensemble 250 gr. de farine, 125 gr. de beurre, 15 gr. de sucre, 6 gr. de sel et 1/2 verre d'eau. Pâte ferme. Reposer, étendre pour faire une tarte en cercle beurré. Garnir le fond avec une bonne marmelade de pommes froide, recouvrir le dessus avec de minces lames de pommes déposées avec goût. Cuire 30 minutes environ à four chaud. Poudrer de sucre vanillé pour servir.

●

DINER du DIMANCHE

—

Croûtes au pot
Bœuf bouilli
Gigot à la Boulangère
Salade
Crèmes frites

Croûtes au pot. — Après avoir fait le pot-au-feu, préparer des petites croûtes avec quelques morceaux de pain débarrassés de leur mie et les faire légèrement griller au four. Couper en petits morceaux très réguliers, les carottes, navets et poireaux cuits dans le bouillon, y ajouter un peu de chou vert cuit également dans du bouillon, mais à part, et le couper aussi en morceaux.

Mettre les légumes dans la soupière et passer le bouillon dessus au travers d'une passoire, puis y ajoute les croûte et une pincée de cerfeuil haché.

Il convient de faire griller les croûtes en les arrosant d'une cuillère de la graisse du pot-au-feu.

Bœuf bouilli. — Le servir avec légumes du pot-au-feu gros sel et cornichons.

Gigot de mouton à la Boulangère. — Faire rôtir le gigot dans un plat assez grand et lorsqu'il est à moitié cuit, mettre autour quelques oignons émincés puis des pommes de terre en rouelles minces ou en quartiers. Finir de cuire le tout ensemble en arrosant souvent. Comme il n'est pas possible d'obtenir un jus de rôti dans cette préparation puisque les pommes de terre l'absorbent à mesure, il est bon d'en faire un peu à part avec les os et parures du gigot. (Voir illustration, p. 149.)

Crèmes frites. — Délayer en casserole 2 œufs entiers, 100 gr. de sucre vanillé, puis ajouter 40 gr. de farine ordinaire et 40 gr. de crème de riz. Ensuite, 1/2 litre de lait bouillant. Faire cuire cette crème en la remuant jusqu'à ce qu'elle bouille bien; elle doit être très épaisse. La verser sur un plat beurré, l'y étaler et la laisser refroidir entièrement sur 3 cm. d'épaisseur. Ensuite, la couper en morceaux de forme losange, les fariner, les tremper dans de l'œuf ou du blanc d'œuf battu et les rouler dans la chapelure. Les faire frire 2 minutes à friture brûlante et les servir chauds sur serviette. Cet entremets est délicieux surtout l'hiver où les fruits font défaut.

●

DÉJEUNER

—

Quiche Lorraine
Côtelettes de mouton grillées aux pommes de terre frites
Croûte à la Normande

La quiche à la Lorraine. — Ce plat de cuisine régionale se fait en Lorraine, soit comme plat sucré, ce qui le ramène alors au flan au lait, soit plus fréquemment comme hors-d'œuvre de cuisine, avec du lard ou du fromage, et bien souvent avec les deux. C'est ainsi que nous allons en donner la formule. Tapisser un moule beurré avec une galette de bonne pâte brisée sans sucre; on prend généralement comme moule un cercle à tarte. Ranger dans le fond (après l'avoir piquée de plusieurs coups de couteau) de minces lames de lard grillé, surtout de ce bon lard fumé qui pend dans les cheminées de toutes nos provinces de l'Est. Parsemer encore de larges lames de fromage de gruyère, puis remplir le moule avec une crème composée de 3 œufs entiers salés et poivrés, bien battus à la fourchette et 3 tasses à thé de bon lait frais cru non écrémé. Porter la quiche avec précaution dans le four bien chaud, pour la saisir et le modérer ensuite pour achever la cuisson pendant 25 minutes environ. Servir aussitôt pendant que c'est soufflé; on peut faire la quiche rien qu'avec du lard ou rien qu'avec du fromage en augmentant alors la dose du lard ou de gruyère.

Côtelettes de moutons grillées. — Assaisonnées, graissées, les côtelettes se cuisent sur un gril chauffé d'avance et se servent saignantes.

Les côtelettes peuvent être prises dans les côtelettes à manche ou dans le filet de mouton.

Pommes de terre Pont-Neuf (frites). — Peler et équarrir 6 ou 8 belles pommes de terre de Hollande, puis les couper en tranches épaisses de 1 cm. 1/2, dans le sens de la longueur pour obtenir des carrés longs ou plus exactement des parallélipipèdes. Les laver, les éponger sur un linge et les plonger dans la friture très chaude, mais non brûlante, dans laquelle on les laisse cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres sous la pression des doigts. On les égoutte alors et, au moment de servir, les rejeter quelques instants dans la friture très brûlante, pour qu'elles deviennent très croquantes. Les égoutter et les saler au sel fin.

Croûtes à la Normande. — On prépare des croûtes en brioche rassise; on les garnit avec une marmelade de pommes sucrée légèrement et très réduite et on les dresse en turban à cheval l'une sur l'autre. On nappe ce turban de marmelade d'abricots très réduite et on y parsème des filets de pistaches émincés. On garnit le creux avec une compote de pommes de Calville en beaux quartiers réguliers et parés et liée avec une sauce abricot aromatisée d'un peu de vieux Calvados.

●

DINER

—

Potage Éclair
Filets de sole à la Mariette
Bœuf à la Flamande
Pommes à la Condé

Potage Éclair. — Ce potage est un des plus rapidement exécutés de la cuisine française. Faire bouillir 1 litre d'eau, y faire cuire 125 gr. de vermicelle de façon à obtenir un potage épais, saler, poivrer et beurrer assez fortement. Battre dans la soupière 3 œufs entiers comme pour une omelette, y ajouter peu à peu un verre de lait chaud, mais non bouillant, et verser le vermicelle cuit par dessus en remuant pour ne pas cuire les œufs.

Filets de sole Mariette. — Plier en deux 8 filets de sole, les faire pocher dans du vin blanc avec les carcasses, des échalotes, du sel et du poivre. Éplucher et couper en morceaux 250 gr. de tomates qu'on fait fondre au beurre avec sel, poivre et estragon haché. Cuire à l'eau et passer au tamis très fin une poignée de cresson après l'avoir bien pressé dans les mains. Faire une sauce crème à laquelle on ajoute le bouillon de poisson bien réduit, la purée de cresson et un morceau de beurre. Dresser les filets, les arroser de cette sauce verte et mettre la fondue de tomates autour.

Carbonades de bœuf à la Flamande. — Faire tailler dans la tranche ou la culotte des beefsteaks assez épais de 100 à 125 gr. chacun. Les faire sauter à la poêle et les mettre dans une cocotte sur une épaisse couche d'oignons émincés et légèrement sautés au saindoux (le beurre est inutile). Recouvrir avec une autre couche d'oignons, puis assaisonner et mouiller avec 1/2 bouteille de bière. Ajouter un bouquet garni et 2 décilitres de sauce brune (voir sauce). Couvrir et cuire lentement au four pendant au moins 2 heures. Dégraisser la sauce et servir le tout tel quel.

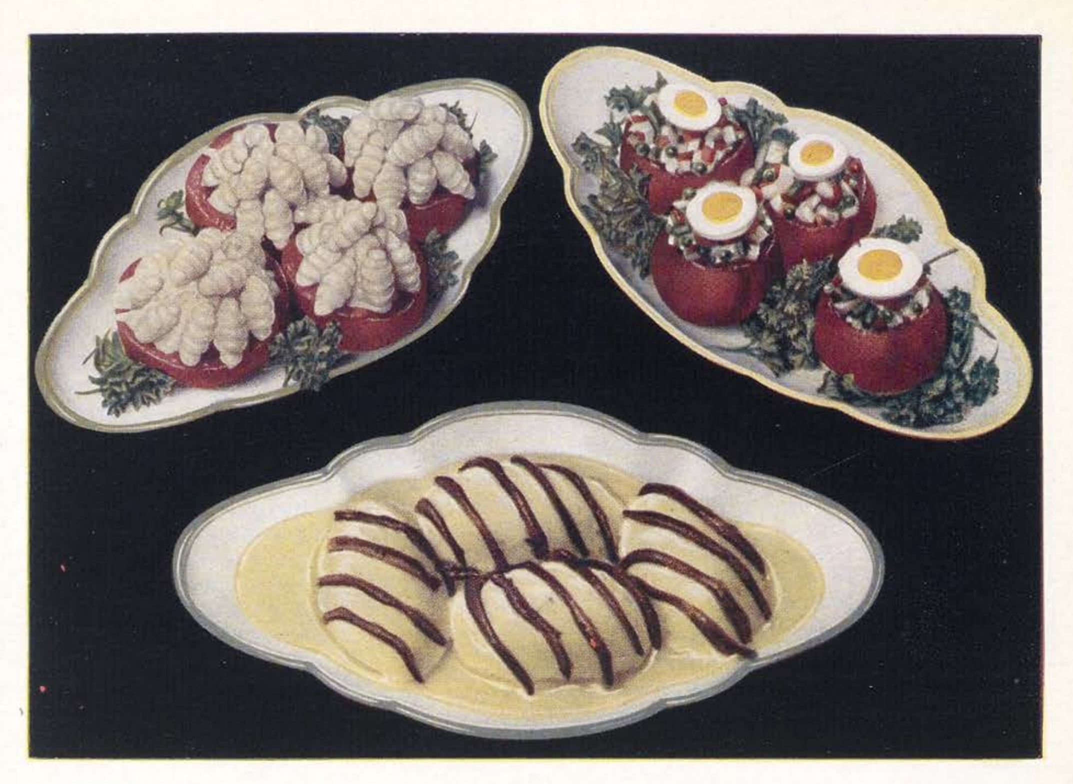


Fig. 37. — Tomates à la Mousmée. **Fig. 38.** — Tomates à la Russe.
Fig. 39. — Œufs à la Toulonnaise.



Fig. 40. — Sardines à l'huile dressées avec art (voir page 94).

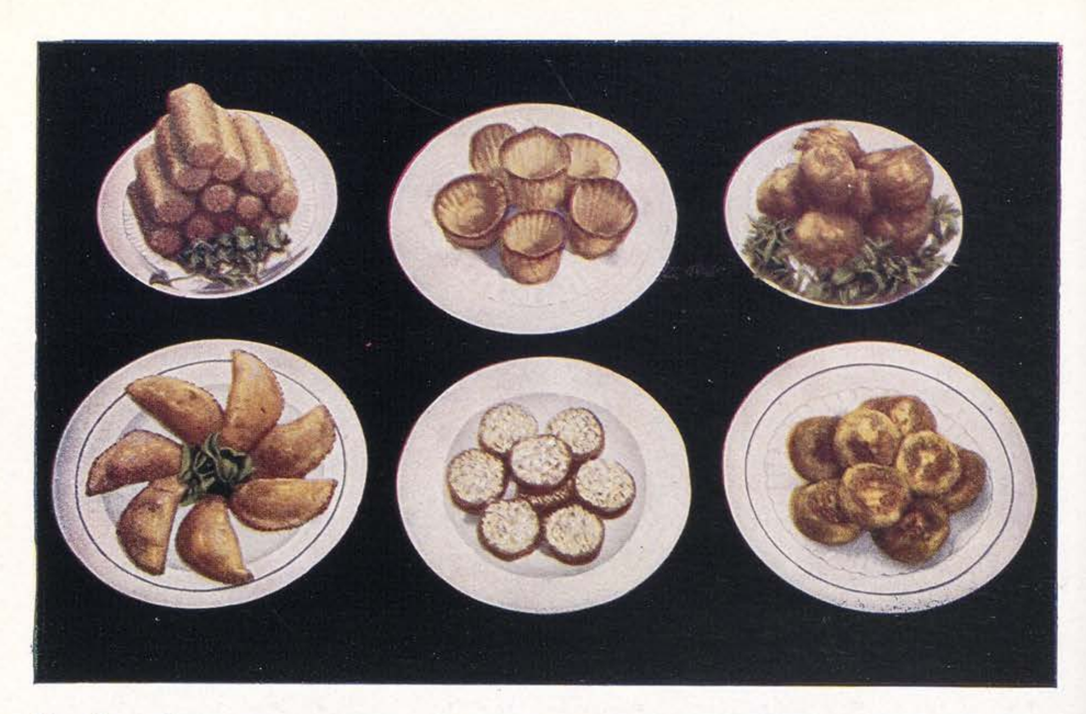


Fig. 41. — Croquettes de volaille, croustades à garnir, beignets amandines, rissoles de volaille, fondants au Chester, ramequins au fromage (voir ci-dessus).

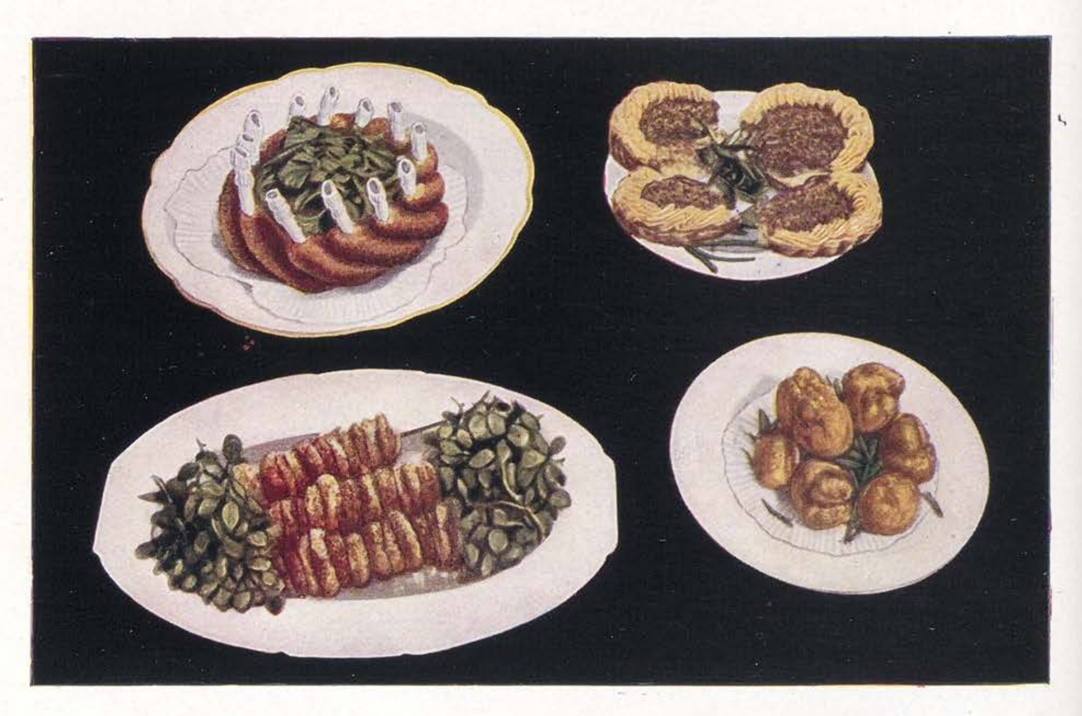


Fig. 42. — Croquettes en forme de côtelettes, coquilles à la Duchesse, brochettes à la Suissesse, diablotins à la Normande.



Fig. 43. — Bouchées garnies.



Fig. 44. — Œufs à la Suzette, Tout Paris, Aurore, Bayard, Chantilly, en cocotte, à l'estragon.



Fig. 45. — Œufs à la Sigurd (voir page 175).

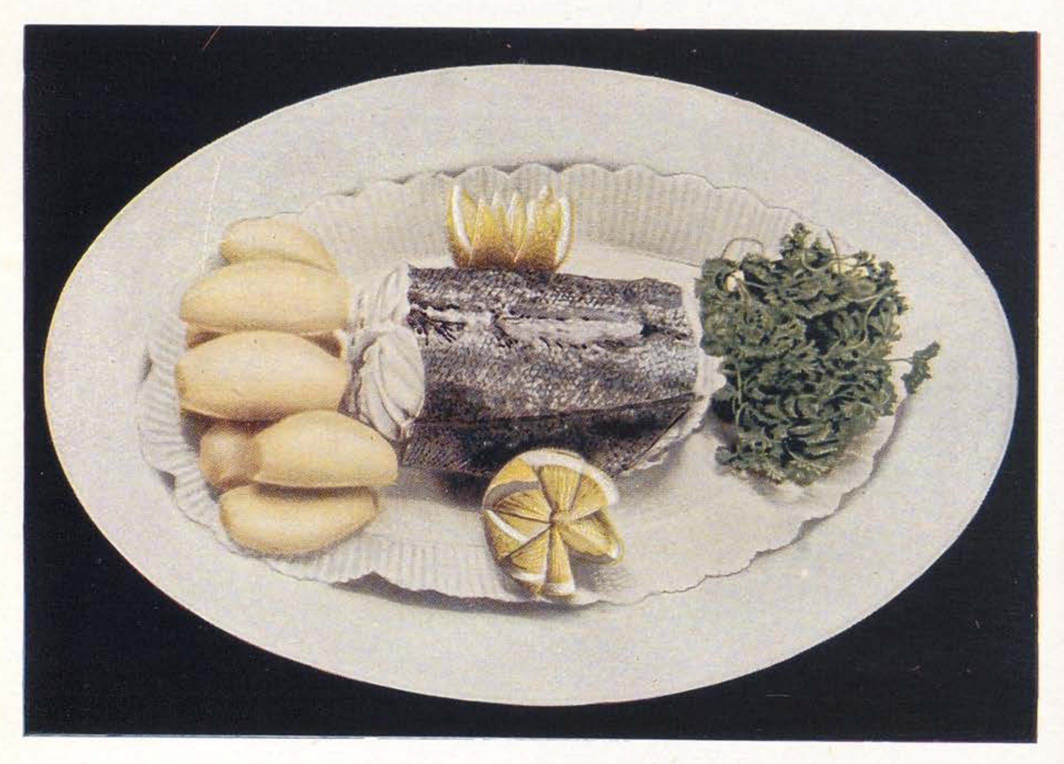


Fig. 46. — Colin à l'Anglaise (voir cabillaud page 135).

Riz à la Condé. — Faire crever à l'eau pendant 2 minutes 200 gr. de riz, l'égoutter, le rincer et le finir de cuire avec un 1/2 litre de lait et de la vanille pendant 25 à 30 minutes. Ensuite, le sucrer avec 100 gr. de sucre en poudre, ajouter 2 jaunes d'œufs et une noix de beurre. Mélanger le tout avec une fourchette, et comme le riz devient liquide par le sucre qui fond et les jaunes, on le remet sur feu doux et on le remue doucement à la fourchette jusqu'à ce qu'il soit devenu assez compact pour se tenir et ne pas s'étaler. Avec ce riz Condé, on obtient une quantité d'entremets, tels que croquettes de riz, fruits à la Condé, bordure de fruits, etc...

Pommes à la Condé. — Nous donnons les pommes comme type de cet entremets chaud qui peut se faire avec tous les fruits.

Préparer un riz Condé et pendant sa cuisson, faire pocher dans du sirop vanillé (eau fortement sucrée), une huitaine de petites pommes entières pelées et vidées avec le vide-pomme; si elles sont grosses, on les coupe en deux ou en quatre. Ne pas les laisser s'écraser par une trop forte ébullition. Dresser le riz en couronne sur le plat, ranger les pommes dessus et arroser le tout avec une sauce abricot, faite en délayant sur le feu 1/2 pot de marmelade d'abricots avec un peu de sirop de pommes et du rhum.

●

DÉJEUNER

—

Moules à la Marinière
Côtelettes de veau à la Tzigane
Pommes de terre sautées
Profiterolles au chocolat

Moules à la Marinière. — Gratter et laver soigneusement les moules, puis les mettre à cuire avec un verre de vin blanc, une cuillère d'échalotes hachées finement, une branche de persil, thym et laurier, et une pincée de poivre (pas de sel). Lorsque les moules sont bien ouvertes, elles sont cuites.

Égoutter la cuisson dans une autre casserole, y ajouter un bon morceau de beurre et du persil haché et la faire réduire en plein feu, à grands bouillons, jusqu'à moitié de son volume; verser sur les moules, persil haché dessus.

Côtelettes de veau à la Tzigane. — Ce sont des côtelettes farinées cuites au beurre doucement. Après cuisson, jeter dans la casserole ou cocotte une poignée de champignons crus coupés en filets, un peu de jambon également coupé, faire frire vivement le tout 5 minutes, puis ajouter 250 gr. de tomates pelées, vidées et hachées; 5 minutes après, un verre à madère de madère, un verre de bouillon et lier de 30 gr. de beurre pétri avec une petite cuillère à café de farine. Assaisonner et verser sur les côtelettes. Persil haché dessus. Les escalopes se font de même. (Voir illustration, p. 128.)

Pommes de terre sautées. — Éplucher 500 gr. de pommes de terre cuites à l'eau refroidies; puis les couper en lames rondes de 1/2 cm. d'épaisseur. D'autre part, mettre 50 gr. de beurre frais dans une poêle, qu'on place sur un feu modéré. Lorsque le beurre est fondu, y ajouter les tranches de pommes de terre qu'on fait sauter, toutes les 4 ou 5 minutes, en y ajoutant chaque fois 10 gr. de beurre, de façon à employer en tout 75 gr. de beurre pour 500 gr. de pommes de terre. Lorsqu'elles sont de belle couleur dorée, il faut les assaison-

ner de sel fin, puis les saupoudrer d'un peu de persil haché et les servir bien chaudes.

Profiterolles au chocolat. — Faire 2 œufs de pâte à choux et avec une poche et une petite douille à langues de chat, on couche sur la tôle bien propre des tout petits choux gros comme des mirabelles, les dorer à l'œuf battu et cuire à four assez chaud une quinzaine de minutes. Quand ils sont refroidis, faire sur le côté un petit trou avec un crayon, par exemple, et avec la poche et une douille très fine les remplir par ce trou, avec : soit de la crème à la Chantilly, bien ferme, soit de la crème pâtissière à la vanille, les dresser à mesure dans un plat un peu creux en les mettant les uns sur les autres, en buisson, et les arroser d'une sauce au chocolat qui se verse chaude, mais l'entremets se mange froid. (Voir illustration, p. 220.)

Sauce au chocolat spéciale pour les profiterolles. — Faire cuire dans un bon verre d'eau 150 gr. de bon chocolat en tablettes, avec 50 gr. de sucre. Quand c'est très cuit, bien lisse, délayer une bonne cuillère de fécule de pommes de terre avec 1/2 tasse à café d'eau froide et verser peu à peu dans le chocolat pour l'épaissir comme une sauce; ne mettre cette fécule que peu à peu, pour n'en pas mettre trop.

●

DINER

—

Potage à la crème de laitues
Petits pâtés au jus
Tournedos à la Portugaise
Tomates farcies
Crêpes à l'orange

Potage à la crème de laitues. — Faire un roux avec 40 gr. de beurre et autant de crème de riz; le laisser cuire 2 minutes et le mouiller avec 1 litre 1/2 de bouillon; remuer jusqu'à l'ébullition et y ajouter une grosse poignée de feuilles vertes de laitues que l'on aura fait blanchir 5 ou 6 minutes à l'eau salée. Laisser cuire le tout ensemble pendant 1 heure à petit feu, puis écumer ce potage et le passer au tamis fin; remettre à bouillir avec un peu de lait bouilli tout en le conservant bien crémeux. Le lier avec 2 jaunes et un peu de crème.

Petits pâtés au jus. — Avec des rognures de pâte feuilletée, foncer des moules creux soit à croustades, soit à brioches, les piquer au fond, les garnir d'un petit morceau de papier de soie et les remplir de riz ou autres légumes secs pour les faire cuire à four chaud sans que la pâte se déforme et boursoufle Les vider et bien sécher au four. Les garnir comme des bouchées à la Reine.

Tournedos à la Portugaise. — Sauter à l'huile de beaux beefteacks; les dresser sur des croûtons et arroser avec le déglaçage du plat à sauter qui se fait au vin blanc et tomate. Placer 1/2 tomate farcie sur chaque tournedos et dresser un bouquet de pommes de terre fondantes au milieu du plat. (Voir pommes fondantes, p. 38.)

Tomates farcies. — Avec un reste de viande cuite quelconque, on fait un fin hachis; on mélange cette viande hachée, avec la moitié de son poids, de chair à saucisse crue, on assaisonne de sel, poivre, persil haché et si c'est trop sec on assouplit avec du bouillon, garnir les 1/2 tomates, vidées et assai-

sonnées, avec ce hachis, semer de la mie de pain dessus et les arroser d'huile, puis les mettre à four chaud 20 minutes au maximum. Les servir avec un léger coulis de tomates.

Crêpes à l'orange. — Râper le zeste de 2 oranges, le mélanger en l'écrasant avec 100 gr. de beurre fin, 60 gr. de sucre et une cuillère de curaçao ou de rhum, étaler cette sorte de crème sur chaque crêpe; plier celles-ci en en deux, les mettre vite sur un plat chaud à cheval l'une sur l'autre et servir bouillantes.

●

DÉJEUNER

—

Œufs pochés à la Florentine
Bœuf à la Bourguignonne
Pommes de terre à la vapeur
Pots de crème

Œufs pochés à la Florentine. — Placer des œufs pochés froids sur un lit de 1 kg. d'épinards en feuilles sautés au beurre. Les recouvrir copieusement de sauce Mornay, les poudrer de chapelure, arroser de beurre et les faire gratiner vivement.

La sauce Mornay. — La sauce Mornay s'obtient en ajoutant à de la Béchamel 60 gr. de gruyère râpé ou 40 gr. de parmesan; elle sert pour napper des choses diverses qui sont toujours servies gratinées.

Bœuf à la Bourguignonne. — Faire revenir 500 gr. de bœuf à la cocotte à feu très vif avec du saindoux, ou de l'huile, mais pas de beurre, ce serait une dépense inutile. Ajouter en même temps quelques oignons soit petits entiers, soit des gros en quartiers. Quand le tout est bien rissolé, poudrer avec une cuillère de farine et la laisser aussi roussir, ajouter une gousse d'ail écrasée, puis mouiller à la hauteur de la viande avec du vin rouge, ou moitié vin et moitié eau. Colorer au caramel pour noircir la sauce (ce qui la rend non pas meilleure, mais plus agréable à l'œil), mettre une cuillère de tomate en purée, sel, poivre, bouquet garni et encore 125 gr. de lard de poitrine coupé en lardons assez gros et rissolés à la poêle, couvrir et laisser cuire doucement pendant 2 h. 1/2 environ; dégraisser alors la sauce et ajouter 125 gr. de champignons crus bien propres (facultatif car cela renchérit) et finir de cuire 1/4 d'heure Servir avec persil haché dessus.

Pommes de terre à la vapeur. — Il faut pour faire ces pommes de terre que l'on appelle aussi à l'Anglaise, une marmite spéciale dite Steam, qui est en deux parties. Dans celle du dessus dont le fond est perforé, on met les pommes de terre avec un peu de sel fin et on les couvre d'un linge, puis on emboîte la marmite sur le fond dans lequel on met de l'eau; en bouillant à feu vif, les pommes de terre cuisent à la vapeur. Elles sont d'ailleurs aussi bonnes avec des vieilles pommes de terre, mais il les faut assez petites. Elles accompagnent poisson bouilli ou viandes.

Petits pots de crème. — Même composition que la crème renversée cuite dans des petits pots ou cocottes en porcelaine, au bain-marie. Ne se démoulant pas il faut moins d'œufs dans la crème.

DINER

—

Potage Soissonnais
Colin à la Portugaise
Côtelette de veau à la Pojarski
Haricots verts
Compote de bananes

Potage Soissonnais. — Cuire 1/2 litre de haricots blancs à l'eau, puis les passer à la passoire fine et mouiller la purée avec la cuisson des haricots et du lait pour amener le potage à consistance de velouté; le beurrer et assaisonner à point et le garnir de croûtons de pain frits au beurre; on peut le lier avec 1 jaune d'œuf, mais hors du feu.

Colin ou lotte à la Portugaise. — Ces deux poissons peuvent subir les mêmes préparations, on peut les cuire en tranches ou en filets sans arêtes ni peaux. Pour la préparation à la Portugaise, les filets sont préférables; il n'y a qu'à désosser et dépouiller le poisson cru, puis tailler la chair comme des escalopes et les faire cuire avec sel, poivre et un verre de vin blanc; à part, faire blondir au beurre doucement et d'avance 100 gr. d'oignons finement émincés, puis y ajouter 500 gr. de tomates pelées, pressées et hachées que l'on laisse cuire et tomber en purée dans l'oignon qui doit être à peu près cuit. Quand le colin est cuit, égoutter le vin blanc de sa cuisson dans la tomate et lier avec 50 gr. de beurre pétri avec une petite cuillère à soupe de farine. La sauce devient crémeuse, pas trop épaisse, l'assaisonner à point, la verser sur les filets de poisson cuits et semer du persil haché dessus.

Côtelettes de veau à la Pojarski. — Il faut hacher 250 gr. de noix de veau crue bien dénervée et pétrir ce hachis avec 2 cuillerées d'oignons hachés fondus au beurre, gros comme un œuf de beurre frais et 50 grammes de mie de pain rassis trempée au lait et pressée, puis émiettée. Bien assaisonner ce mélange et le relever avec sel et poivre de paprika, puis le diviser en 8 parts que l'on roule sur la table enfarinée et auxquelles on donne la forme de côtelettes en les aplatissant; les paner à l'œuf et mie de pain, et les faire cuire au beurre brûlant. Les dresser en couronne sur un plat rond, les arroser de leur beurre de cuisson et dresser au milieu un légume quelconque, haricots verts par exemple. (Voir illustration. p. 148.)

Compote de bananes. — Les couper en tranches épaisses, les jeter dans un sirop assez épais et les cuire sans bouillir, une huitaine de minutes, les faire refroidir en compotier et les arroser d'un filet de rhum.

●

DÉJEUNER du DIMANCHE

—

Hors-d'œuvre
Rognons de veau à la Berrichonne
Jambon froid
Salade Mercédès
Flan au lait meringué

Anchois à la Toulonnaise. — Mettre dans le centre du ravier un peu de salade de pommes de terre chaude. Ranger autour des petites rondelles d'œuf dur, sur chacune desquelles on place un filet d'anchois roulé comme anneau avec une olive énoyautée au milieu.

Rognons de veau à la Berrichonne. — Détailler le rognon en tranches épaisses comme des escalopes

de ris de veau, les assaisonner, les fariner et les sauter vivement au beurre. Les dresser en couronne sur un rizotto au fromage tomaté et les napper avec une sauce faite de jus de viande corsé beurrée, citronnée et additionnée de truffes en petits filets. Sauce très courte.

Jambon froid à la gelée. — Prendre 4 ou 5 tranches de jambon minces, les tartiner d'une petite couche de purée de foie gras ou même plus simplement de purée de pâté de foie et les dresser sur plat froid avec gelée autour Servir en même temps une salade.

Salade Mercédès. — Composition : cœurs de chicorée frisée bien blanche, betterave, céleri en branches, oranges, œufs durs et fines herbes.

Disposer la salade de chicorée dans le saladier, l'assaisonner de la façon suivante. Hacher 2 œufs durs entiers et les mélanger avec la quantité d'huile nécessaire, le jus de 2 citrons, sel, poivre et moutarde. Quand c'est bien lié, ajouter une pincée de fines herbes et remuer la salade pour qu'elle soit largement assaisonnée, bien essuyer le tour du saladier et disposer sur le bord de la chicorée, des petits bouquets de céleri en branche et des bouquets de betterave, les uns et les autres taillés en filets; sur le milieu de la salade disposer des tranches d'orange parées à vif, c'est-à-dire détachées sans qu'il reste ni peau ni pépins. Chaque convive, en se servant, prend en même temps que la chicorée, les éléments disposés dessus.

Flan au lait meringué. — On fait un flan au lait comme il est dit ci-dessus puis quand il est refroidi on en recouvre le dessus avec une couche de meringue suisse (Voir page 38) de 4 cm. d'épaisseur. On égalise bien cette meringue sur le dessus et autour pour qu'elle offre une surface bien plane; puis avec une poche et une douille fine, on y fait sur le dessus un décor avec la même meringue (un quadrillage, par exemple) on saupoudre alors de sucre et on passe quelques minutes à four très doux pour cuire cette meringue. Ensuite on remplit le creux du décor avec un peu de gelée de groseilles ou de marmelade fine d'abricots.

●

DINER du DIMANCHE

—

Potage au vermicelle
Merlans à la Colbert
Civet de lièvre chasseur
Endives à la Flamande
Glace à la vanille

Potage au vermicelle. — Faire tomber le vermicelle dans du bouillon bouillant, à raison de 40 gr. par litre et cuire environ 15 minutes suivant la grosseur du vermicelle.

Servir toujours les bouillons bien dégraissés.

Merlans à la Colbert. — Fendre les merlans sur le dos et en extraire l'arête bien proprement, les assaisonner, les passer au lait et à la farine, puis les paner à l'anglaise et les faire frire. Les dresser sur serviette et les accompagner d'une sauce Colbert. (Maître d'hôtel avec jus de viande réduit.)

Civet de lièvre chasseur. — On prend le devant du lièvre pour le civet, réservant le derrière pour faire un beau râble rôti. Couper le lièvre et le faire

mariner 24 heures avec une bouteille de vin rouge, oignons, carottes, échalotes, ail, le tout en rouelles, un bouquet, un peu d'huile couvrant le tout. Égoutter et éponger la viande, la faire rissoler en plein feu à l'huile brûlante, la poudrer de farine, mouiller avec le vin rouge de marinade et 1/3 d'eau, ajouter sel, poivre, bouquet, une vingtaine de lardons et autant de petits oignons bien rissolés. Cuire aux 3/4 et ajouter des champignons, et enfin quand le tout est bien cuit, dégraisser la sauce et la lier avec le sang du lièvre, qu'il faut avoir mis en réserve. Ne pas laisser bouillir et servir avec des croûtons de pain frits.

Endives à la Flamande. — L'endive, qui appartient à la famille des chicorées se traitent de différentes façons. On la fait blanchir à l'eau jusqu'à la cuisson presque complète, pour l'achever au beurre ou à la demi-glace. Pour les amateurs d'endives cuites, nous préconisons la recette suivante :

Gratter la racine sans la couper et détacher seulement les mauvaises feuilles; bien laver et égoutter. Mettre alors dans un sautoir assez grand un bon morceau de beurre et quand il est bien chaud, mais non coloré, y placer les endives crues côte à côte et pas plus qu'une double rangée, les saler et les arroser fortement de jus de citron; les couvrir d'un papier beurré et les mettre au four sans autre accompagnement jusqu'à ce qu'elles aient rendu toute leur eau et que celle-ci soit évaporée. De ce fait, elles commencent à jaunir dans le beurre. Les dresser en légumier et les arroser d'une légère sauce brune ou du jus de rôti.

On peut aussi servir les endives Meunière, ce qui revient au procédé cidessus, mais en remplaçant la sauce par du beurre noisette.

Glace à la vanille. — Pour 6 personnes, bien délayer assez longuement 6 jaunes d'œufs avec 180 gr. de sucre semoule. Quand ce mélange est bien blanchi, verser dessus 3/4 de litre de lait bouillant dans lequel on a infusé une branche de vanille, puis lier cette crème sur le feu jusqu'au point précis de l'ébullition, mais sans la laisser se produire, comme une crème anglaise; cette crème pour les glaces n'est d'ailleurs autre chose qu'une crème anglaise, mais avec des proportions observées, car une crème trop sucrée ne prendrait pas, ou du moins serait d'autant plus molle qu'elle serait trop sucrée, et si, au contraire, elle n'est pas assez sucrée, la glace qui en découle, est sèche, dure et nullement moelleuse, c'est là la raison qui fait qu'il faut se conformer très exactement aux proportions maximum de 300 gr. de sucre pour 1 litre de lait. Quant au nombre de jaunes d'œufs, il peut être augmenté pour que la glace soit plus fine et plus moelleuse. On peut mettre de 10 à 15 jaunes par litre, 1 litre de glace convient pour que 8 personnes fussent bien servies.

La prendre à la sorbetière avec glace salée.

●

DÉJEUNER

—

Omelette aux fines herbes
Tournedos à la Rivoli
Sauces Madère et Périgueux
Salade de mâche
Madeleines de Commercy

Omelette aux fines herbes (4 à 5 personnes). — L'omelette paraît une chose facile à faire et, cependant, il faut un tour de main pour bien la présenter, roulée et moelleuse.

On casse 8 œufs dans une terrine, auxquels on ajoute 25 gr. de beurre divisé en petits morceaux, une

forte pincée de persil, autant de cerfeuil et de ciboulette, le tout finement haché; battre ensuite les œufs avec une grande fourchette. D'autre part, faire fondre 30 gr. de beurre dans une poêle placée sur un bon feu; lorsque le beurre est bien chaud, verser dans la poêle les œufs battus, les tourner avec une fourchette jusqu'à ce qu'ils commencent à prendre une légère consistance. Faire alors glisser l'omelette sur le côté de la poêle en la tenant penchée et, après l'avoir repliée sur elle-même, la faire glisser hors de la poêle sur un plat et la servir bien chaude.

Tournedos Rivoli. — Tailler et parer 5 ou 6 tournedos; les faire sauter et les dresser sur petits socles en pommes Anna (Voir page 99), les napper d'une sauce madère additionnée d'une Julienne de truffes et servir chaud.

Sauce madère et Périgueux. — A une sauce brune corsée, il suffit d'ajouter vers le milieu de sa cuisson, un verre à madère ou de porto; elle peut se servir avec des viandes de boucherie ou des volailles ou des œufs pochés, vol-au-vent, bouchées, etc... en y joignant des truffes, elle devient la sauce Périgueux.

Madeleines de Commercy. — 60 gr. de sucre, 60 gr. de farine, 60 gr. de beurre, 2 œufs entiers, vanille. (Pour douze.)

Mettre dans une terrine le sucre et les œufs, battre à froid jusqu'à ce que ce soit mousseux. Mélanger avec une cuillère en bois, d'abord la farine tamisée, puis le beurre à peine fondu et la vanille. On beurre et farine les moules à Madeleines que l'on remplit avec cette pâte et qu'on cuit à four bien chaud, une dizaine de minutes.

●

DINER

—

Potage Demarsy
Soufflé de jambon
Oiseaux sans tête
Rizotto milanais
Fruits

Potage Demarsy. — Faire un potage Parmentier (Voir table des matières) un peu clair et faire cuire dedans 2 grosses cuillères à soupe de tapioca par litre de potage.

Soufflé de jambon. — Piler un petit reste de jambon cuit bien dégraissé, 150 gr. avec 40 gr. de beurre puis y mélanger une tasse à thé de Béchamel assez crémeuse et 60 gr. de crème épaisse. Assaisonner de poivre, forcer la couleur avec un peu de carmin, passer au tamis de fer et chauffer jusqu'à l'ébullition; si c'est trop sec, remettre un peu de sauce; cela doit être comme une crème épaisse. Après cuisson, retirer du feu, mélanger 5 jaunes d'œufs et 3 blancs en neige et cuire 25 minutes à four très doux dans une casserole à soufflé beurrée. Servir de suite. On peut faire ainsi des soufflés avec toutes sortes de viandes de desserte; faire attendre les convives plutôt que le soufflé.

Oiseaux sans tête ou paupiettes. — Faire tailler de larges et assez minces beefsteacks dans la culotte ou la tranche. Les assaisonner et poser au milieu de chacun un lardon maigre ou un morceau de jambon. Envelopper ce lard en roulant et en ficelant les beefsteacks, puis les faire rissoler au saindoux avec

oignons et carottes en rouelles. Mouiller d'un verre de vin blanc. Ajouter des tomates hachées ou en purée, laisser bien braiser doucement à couvert 1 h. 3/4 à 2 heures. Déficeler, dégraisser et passer la sauce. Servir accompagné d'un légume. Sauce légère si le légume est farineux, plus épaisse si c'est un légume vert.

Le rizotto. — Faire blondir au beurre 50 gr. d'ognons hachés, puis y ajouter 150 gr. de riz, continuer à remuer sur le feu et mouiller avec trois fois son volume de bouillon, assaisonner et tomater (facultativement). Couvrir, laisser cuire 16 à 18 minutes. Les Italiens le cuisent 13 minutes. A ce moment, il est sec tout en étant moelleux. On y ajoute hors du feu 75 gr. de gruyère ou 50 gr. de parmesan râpé. Se sert comme légume ou accompagnement de viande.

●

DÉJEUNER

—

Canapés Joinville
Œufs cocotte à la crème
Côtelette de mouton
aux pommes à la Lyonnaise
Crème au caramel

Canapés Joinville. — Avec du beurre de crevettes tartiner des canapés ronds, frits au beurre et non à l'huile, on roule le tour dans du jaune d'œuf dur haché. Six queues de crevettes placées en rosace avec une très petite coquille de beurre au centre.

Œufs cocotte à la crème. — Chauffer un peu les cocottes; y mettre un doigt de crème bouillante et y casser des œufs très frais. Placer les cocottes au bain-marie, assaisonner les œufs et les faire mijoter 2 minutes sur le côté du feu, et les passer 3 minutes au four avec une tôle pour couvrir les œufs.

Dresser les cocottes sur serviette.

Côtelettes de mouton grillées ou sautées à la poêle. — Bien les saisir pour les tenir saignantes.

Pommes de terre à la Lyonnaise. — Procéder comme pour les pommes de terre sautées, et pendant ce temps, faire cuire doucement au beurre dans une autre poêle 125 gr. de gros oignons émincés très finement (mais pas hachés). Quand les oignons commencent à être bien dorés, les mêler aux pommes de terre et continuer de sauter le tout ensemble une dizaine de minutes; servir avec persil haché dessus.

Crème renversée au caramel. — Pour 6 personnes, faire bouillir 1/2 litre de lait avec un peu de vanille; battre au fouet pendant 1 bonne minute 3 œufs entiers avec 125 gr. de sucre semoule, verser le lait bouillant sur ces œufs, en continuant de délayer au fouet, puis laisser reposer dans la terrine pour que la mousse provoquée par les œufs battus vienne surnager dessus et puisse être écumée. Pendant ce temps, faire caraméliser dans une casserole de cuivre brut 75 gr. de sucre semoule à sec en le remuant à la spatule à mesure qu'il fond; quand il est tout fondu, il est blond, mais il faut le laisser continuer de colorer pour qu'il devienne brun, sans pour cela être trop noir; dès qu'il a atteint cette belle couleur de caramel acajou, le verser dans le moule à charlotte ou à tim-

bale, que l'on tient avec un torchon, car le moule prend de suite la chaleur, et le pencher en tous sens pour répartir une mince couche de ce caramel au fond et autour de ce moule. Écumer alors la crème et la passer à la passoire fine dans le moule caramélisé; mettre celui-ci au bain-marie sans que l'eau soit tout à fait bouillante, et mettre le tout au four pour que le dessus cuise en même temps que le fond, mais bien veiller à ne maintenir à l'eau d'un bain-marie qu'un imperceptible frémissement pendant 25 à 30 minutes. On reconnaît que la crème est cuite en enfonçant au centre un petit couteau , la lame doit en ressortir sèche. Laisser refroidir et bien glacer avant de démouler sur compotier.

●

DINER

—

Potage Lambale
Coquilles de langouste
à la Mayonnaise
Bœuf à la mode
Gâteau Financier

Potage Lambale. — Faire un potage Saint-Germain (Voir page 43) un peu clair et y cuire 2 cuillères de tapioca par litre. Lier avec deux jaunes et 60 gr. de crème ; ne plus laisser bouillir.

Coquilles de langouste à la Parisienne. — Garnir le fond de coquilles Saint-Jacques avec un peu de laitue émincée; disposer dessus de la langouste cuite épluchée, napper de Mayonnaise serrée et décorer avec 1 œuf dur haché et une pincée de câpres.

Le bœuf à la mode. — Il est préférable de faire un bœuf à la mode en assez forte quantité, d'autant plus qu'il supporte très bien le réchauffement et aussi qu'il est très prisé servi froid en gelée; certaines personnes le préfèrent ainsi. Pour 5 à 6 personnes, on prend 1 kg. de bœuf soit dans la culotte, la tranche, l'aiguillette ou le rond; ce dernier morceau est généralement à l'étal du boucher, tout lardé intérieurement de gros lardons de lard gras, nécessaires pour que la viande ne paraisse pas aussi sèche. Il faut aussi 1/2 pied de veau et 150 gr. de couennes de porc.

Il faut faire revenir le bœuf à la cocotte avec un peu de saindoux, puis quand il est roussi de partout, le mouiller avec de l'eau (et, si l'on veut un verre de vin blanc), jusqu'à hauteur de la viande. Ajouter autour le pied de vean désossé et les couennes que l'on aura d'abord ébouillantés 5 minutes et rincés ensuite, ajouter sel, poivre, bouquet garni, couvrir et laisser cuire doucement pendant 1 h. 1/2 à 2 heures; à ce moment, y ajouter une trentaine de petits oignons et assez de carottes en épaisses tranches pour constituer la garniture. Si le jus a l'air trop pâle, le brunir au caramel, et si l'on n'a pas de petits oignons, en mettre des plus gros coupés en 4. Laisser finir de cuire encore 1 h. 1/2 doucement, bien dégraisser la sauce et servir le bœuf avec sa garniture à laquelle on mêle le pied de veau coupé en morceaux. Servir le reste froid le lendemain. (Voir illustration, p. 110.)

Gâteau Financier. — 150 gr. de sucre en poudre, 75 gr. de beurre, 75 gr. de farine et fécule, 60 gr. d'amandes en poudre, 60 gr. de fruits confits, 4 œufs entiers et 2 jaunes, un verre à liqueur de curaçao.

On travaille la pâte sur un feu doux, comme une Génoise, puis on y ajoute les farines et amandes mélangées, le beurre fondu et le curaçao. On

beurre ensuite un moule à manqué avec du beurre figé seulement et on le saupoudre d'amandes effilées, bien sèches, ainsi qu'avec du sucre glace et on le garnit avec la moitié de la pâte sur laquelle on parsème les fruits confits coupés en petits dés, on finit de remplir avec la pâte et on fait cuire à four très modéré pendant 45 à 50 minutes. En le sortant du four, on le saupoudre de sucre glace et on sert bien froid.

●

DÉJEUNER

—

Harengs sauce moutarde
Émincé de gigot sauce piquante
Pommes de terre Mont-d'Or
Choux à la crème

Harengs sauce moutarde. — Nettoyer 6 harengs, les fariner et les cuire à la poêle soit au beurre, soit à l'huile comme pour les poissons à la meunière, les servir avec une sauce moutarde. On peut les cuire sur le gril si on préfère.

Sauce moutarde. — Faire une sauce batarde (voir page 9) et y ajouter en dernier lieu, un peu de moutarde, soit ordinaire, soit de préférence de la moutarde en poudre délayée avec un peu d'eau froide.

Émincé de gigot. — Sur un reste de gigot de la veille, couper de minces tranches, les ranger dans un plat chaud et verser dessus la sauce bouillante. Ne pas laisser bouillir ensuite.

Sauce piquante. — Faire légèrement blondir au beurre une cuillère à café d'échalotes hachées, puis y verser 1/2 décilitre de vinaigre et laisser réduire celui-ci par ébullition jusqu'à ce qu'il n'en reste presque plus, à ce moment, ajouter 1/4 de litre sauce brune (Voir p. 7), puis une prise de poivre et 3 ou 4 cornichons émincés en rondelles, ainsi qu'un soupçon de moutarde. Ne plus laisser bouillir et servir sur un reste de bœuf du pot-au-feu, ou de gigot coupé en lames minces ou encore avec des côtes de porc sautées.

Pommes de terre Mont-d'Or. — Cuire à l'eau salée des pommes de terre, les égoutter, les écraser puis mélanger un bon morceau de beurre frais, sel, poivre, muscade et 3 œufs entiers battus, par kilo, ajouter 125 gr. de gruyère coupé en tranches minces et si la purée est un peu trop ferme l'éclaircir avec un peu de lait. La disposer en tas irréguliers dans un plat à gratin. Semer du fromage râpé par-dessus et faire gratiner à four chaud. Servir de suite.

Choux à la crème. — Avec de la pâte à choux (Voir p. 223) faire soit à la poche, soit à la cuillère des petits tas, grosseur de petites mandarines, sur tôles très propres, mais non beurrées, dorer le dessus à l'œuf battu et cuire à four assez chaud, moyen, pendant 15 à 18 minutes; la pâte doit être non seulement cuite mais un peu sèche, car en refroidissant elle ramollirait. Ouvrir ces choux par une incision sur le côté et les remplir avec une crème pâtissière dans laquelle on aura mélangé une proportion de blancs d'œufs en neige double de celle des jaunes ayant servi à faire la crème; si celle-ci a été faite avec 2 jaunes, il faut 3 blancs, mélangés dans la crème bouillante.

●

DINER

—

Potage à la paysanne
Beignets de poisson
Côtes de veau à la Foyot
Salade
Pudding de semoule
Fleur de Marie

Potage à la paysanne. — Couper en petites lames minces, carottes, navets, poireaux, choux et pommes de terre. Jeter ces légumes dans une casserole contenant du beurre (50 gr.), assaisonner de sel, et d'une pincée de sucre. Couvrir hermétiquement et laisser fondre ces légumes, tout doucement sur le côté du feu, puis les mouiller largement d'eau; saler à raison de 10 gr. par litre et cuire 1/2 heure. Servir sur quelques lames de pain avec cerfeuil haché dessus.

Beignets de poisson. — Préparer une petite quantité de purée de pomme de terre et y mélanger une quantité égale de poisson cuit réduit en purée, haché ou écrasé, soit un reste de saumon, de turbot, de colin ou même de morue, ce qui est délicieux même pour ceux qui sont réfractaires à la morue. Ajouter à ce mélange un peu d'oignons hachés cuits au beurre, 1 œuf ou 2 suivant la quantité et un peu de poivre (pas de sel s'il s'agit de morue). Lorsque le mélange est bien trituré, on en fait des boulettes aplaties, roulées dans la farine et frites au dernier moment. Dressées sur serviette et accompagnées de beurre fondu ou de sauce crème.

Côtelettes de veau à la Foyot. — Prendre des côtelettes assez épaisses, une suffisant pour 2 personnes, les assaisonner et répandre dessus une grosse cuillerée d'oignons hachés fondus au beurre sans coloration; par-dessus, mettre une épaisse couche de mie de pain émiettée mélangée de gruyère râpé et l'y faire adhérer fortement en appuyant à la main

Ranger les côtelettes dans un plat creux à four avec un peu d'oignons hachés au fond, les mouiller d'un doigt de vin blanc, les arroser de beurre et mettre à braiser au four 3/4 d'heure en les arrosant souvent. Remplacer le vin blanc lorsqu'il est évaporé par de l'eau ou du bouillon si on en a. Servir tel quel ce plat délicieux dans lequel les escalopes peuvent remplacer les côtelettes.

Pudding Fleur de Marie (8 personnes). — Proportions : 80 gr. de semoule de blé, 80 gr. de beurre, 80 gr. de sucre, 4 jaunes et 3 blancs, 1/4 de litre de lait, vanille, sel. On fait cuire la semoule dans le lait bouillant et vanillé; quand elle forme une pâte épaisse, on y ajoute le sucre et le beurre, puis, en dehors du feu, les jaunes d'œufs et les blancs en neige. Verser dans un moule à pudding uni et à douille centrale, enduit à l'intérieur de caramel blond. Cuire au bain-marie et arroser l'entremets d'une crème anglaise dans laquelle on a ajouté le reste du caramel.

DÉJEUNER

—

Œufs brouillés aux croûtons
Beefsteack Henri IV
Pommes de terre frites
Riz Impératrice

Œufs brouillés aux croûtons. — Casser dans une petite casserole bien beurrée 6 œufs entiers, ajouter sel et poivre, une tasse à thé de sauce Béchamel très claire, et placer la casserole au bain-marie bouillant, puis remuer les œufs vivement avec le fouet jusqu'à ce qu'ils soient devenus comme une crème épaisse bien liée, sans grumeaux. On peut ajouter quelques cuillères de crème épaisse ou un peu de beurre; au moment de servir y jeter dedans une petite poignée de petits croûtons de mie de pain coupés en petits cubes et frits au beurre.

Beefsteack Henri IV. — Griller les tournedos de préférence, les dresser sur croûtons; dresser à la cuillère un petit cordon de sauce Béarnaise épaisse sur le bord de chaque tournedos, et garnir le milieu du plat de pommes de terre pont-neuf (frites) ou des pommes de terre paille. (Voir illustration, p. 129.)

Pommes de terre paille. — Tailler les pommes de terre en lames très minces d'abord, dans la longueur, puis ensuite dans l'autre sens en filets très fins, les faire frire dans la friture brûlante, et les tremper deux fois pour qu'elles soient bien croquantes et sèches.

Riz à l'Impératrice. — Faire cuire 100 gr. de riz au lait pour 5 personnes, le laisser refroidir puis avec 2 jaunes d'œufs, faire une crème anglaise (Voir ce mot), mais en proportion moitié moindre; quand elle est liée sur le feu, la retirer et y faire dissoudre 3 feuilles de gélatine trempée d'abord à l'eau froide. Passer cette crème à la passoire fine et la mélanger au riz pour refroidir le tout ensemble. Quand elle commence à prendre légèrement, mélanger dedans 125 gr. de fruits confits coupés en dés et macérés 1 heure au kirsch, puis aussi 150 gr. de crème fouettée légèrement sucrée et vanillée. Le tout intimement mêlé, mettre cela dans un moule à pudding ou à charlotte, mouillé intérieurement, et le mettre au frais, à la glace si il fait chaud. Démouler quand c'est pris sur un plat bien froid et l'entourer d'une sauce faite de la gelée de groseilles délayée avec du kirsch et bien glacée. C'est un entremets exquis.

●

DINER

—

Potage Condé
Carrelets sur le plat
Tendrons de veau à la Paysanne
Salade
Chaussons aux pommes

Potage Condé. — Même procédé que pour le Soissonnais (Voir p. 54), mais employer des haricots rouges au lieu de blancs.

Nota. — Tous les potages de ce genre peuvent être variés à l'infini en changeant les garnitures.

Carrelets sur le plat à la minute. — Nettoyer les carrelets et fendre un peu la peau de chaque côté avec la pointe du couteau en formant comme un quadrillage, les mettre dans un plat à gratin, semer dessus sel et poivre, 3 ou 4 échalotes hachées et aussi du persil, arroser à fleur du poisson avec du vin blanc, semer de la chapelure dessus,

mettre des noisettes de beurre de place en place et cuire dans un four brûlant pour assurer la cuisson en même temps que le gratinage.

Tous les poissons ou tranches de poissons peuvent se faire ainsi; aussi bien les soles que les merlans ou les morceaux de poissons.

Tendrons de veau à la Paysanne. — Les tendrons sont des morceaux de poitrine taillés dans toute sa largeur et de la dimension de deux doigts.

Placer les tendrons sur un lit de carottes et oignons dans un plat creux, et les faire pincer légèrement sur le feu, puis les mouiller à moitié de leur hauteur avec du jus ou de l'eau, les assaisonner et les cuire au four en les arrosant très souvent. Il faut bien compter 1 h. 1/2 à 2 heures pour la cuisson. Pendant ce temps, émincer finement quelques oignons, carottes, navets, céleri, que l'on réunit dans une casserole avec un peu de beurre chaud. Couvrir hermétiquement ces légumes et les mettre au four pour qu'ils se cuisent à l'étuvée. Les faire mijoter ensuite quelques minutes avec les tendrons et servir le tout après avoir dégraissé le jus. On peut facultativement ajouter des pommes de terre taillées de même, des haricots verts et des petits pois.

Les garnitures les plus variées peuvent être adjointes aux tendrons dont la cuisson se fait toujours de la même manière. (Voir illustration, p. 128.)

Chaussons feuilletés aux pommes. — Étendre de la pâte ou des débris de pâte feuilletée en une grande abaisse de 1/2 cm. d'épaisseur et la découper en rondelles assez grandes avec un emporte-pièce cannelé de 8 cm. de diamètre, mouiller le tour avec un peu d'eau et garnir le milieu d'un petit tas de marmelade de pommes bien froide, assez épaisse, replier la pâte pour enfermer la pomme et bien la souder tout autour; les relever sur tôle, dorer le dessus à l'œuf, le rayer, piquer de 2 coups de couteau, en traversant le gâteau et cuire à four bien chaud une douzaine de minutes. Les chaussons peuvent se garnir de crème pâtissière ou aux amandes. Ils peuvent aussi se faire en un grand gâteau.

●

DÉJEUNER

—

Hors-d'œuvre
Œufs en surprise
Blanquette de veau en fricassée
Fruits de saison

Canapés niçois. — Canapés en pain de mie taillés ronds. Les tartiner de beurre d'anchois; placer au milieu un petit bouquet de salade de tomates bien égouttées et planter au centre une olive énoyautée.

Œufs farcis en surprise. — Vider des œufs durs par une ouverture sur le côté, les farcir avec un fin hachis de viande quelconque ou de champignons, ou de tomates, ou foie gras ; enfin avec tout autre chose que les jaunes qui seront réservés à un autre usage. Tremper les œufs dans une pâte à frire assez claire après les avoir roulés dans la farine, et les plonger à friture brûlante 5 à 6 minutes avant de servir. Dresser sur serviette avec persil frit, et accompagner d'une sauce en rapport avec la garniture intérieure des œufs.

Fricassée de veau. — Le procédé est à peu près le même que pour la blanquette ordinaire, seulement on fait légèrement revenir le veau au beurre en

casserole, mais sans le rissoler comme un ragoût, puis on y met une grosse cuillère de farine que l'on y mélange et on mouille avec de l'eau; on ajoute bouquet, assaisonnement, oignons, carottes et on laisse cuire. La viande cuit dans la sauce au lieu de cuire dans un court-bouillon. Quand elle est cuite, on lie la sauce avec 1 jaune, mais elle risque plus de tourner. On ajoute des champignons et l'on sert avec des croûtons de pain frits. Servir en même temps que ce veau des pommes de terre à l'anglaise.

Les fruits de saison. — Il faut servir des fruits crus très souvent, ils sont précieux pour l'organisme en raison des vitamines qu'ils contiennent et en toute saison, à présent, on a des fruits variés pour garnir agréablement ses compotiers.

DINER

—

Crème de riz
Friture de Seine
Aiguillette de bœuf à la Flamande
Poires à la Mauresque

La crème de riz. — Faire fondre 60 gr. de beurre, ajouter 75 gr. de crème de riz et cuire un instant ce roux afin de lui donner un meilleur goût. Mouiller avec 1 litre 1/2 de bouillon de veau ou de bœuf, suivant le cas (pas avec de l'eau). Remuer au fouet jusqu'à l'ébullition puis laisser cuire à petit feu pendant 3/4 d'heure environ. Écumer et ajouter un verre de lait bouilli, assaisonner suivant le goût. Mettre dans la soupière 2 jaunes d'œufs et 60 gr. de crème, délayer et verser le potage bouillant dessus. Garnir soit de croûtons de pain frits au beurre, soit de riz cuit au bouillon, à part.

La petite friture de Seine. — Sous le nom générique de friture, on désigne les tout petits poissons, tels que : goujons, gardons, ablettes, hottus, vairons, etc... ou éperlans et quilles pour les poissons de mer; il faut les vider et nettoyer, mais ne pas les laisser séjourner dans l'eau, ce qui ramollit les chairs. Dès qu'ils ont été lavés et égouttés, les tremper 5 minutes dans du lait froid salé, puis les sortir et les rouler abondamment dans la farine et les plonger par petite quantité dans une friture (d'huile de préférence) abondante et bien brûlante. La friture doit être croquante et pour cela ne la faire frire qu'au dernier moment. Servir en buisson sur serviette avec quartiers de citron autour.

Aiguillette de bœuf à la Flamande. — Faire braiser une aiguillette de bœuf lardée ainsi qu'il est dit du bœuf mode mais en la mouillant un peu moins, et pendant qu'elle cuit, préparer d'une part des choux au gras, c'est-à-dire braisés avec un morceau de lard de poitrine et un saucisson ou cervelas; d'autre part faire glacer séparément carottes et navets taillés correctement, et préparer enfin des pommes de terre flamande. Dresser les choux en petits tas avec des petits bouquets de carottes et de navets; tailler le lard en petites lames et en placer une entre chaque légumes; les pommes de terre à chaque bout du plat, lequel doit être assez grand étant donné que c'est un vrai plat de famille; la viande au milieu découpée et saucée. (Voir illustration, p. 110.)

Poires à la Mauresque. — On fait pocher au sirop vanillé de belles demi-poires fondantes, puis on les laisse refroidir. On les dresse dans un compotier ou un plat creux et on les nappe avec une bonne crème anglaise au chocolat, froide que l'on a épaissie avec une pincée de fécule. On sème par-dessus une prise de poudre d'amandes grillées et on dresse au milieu du plat de la crème Chantilly prise. Entre chaque poire, on met une 1/2 banane pochée au sirop et bien froide.

●

DÉJEUNER

—

Œufs farcis
Tête de veau vinaigrette
Pain de chou-fleur
Macarons de Nancy

Œufs farcis à la Hongroise. — Mélanger une forte proportion d'oignons hachés, cuits doucement au beurre avec les jaunes d'œufs durs passés au tamis. Farcir les moitiés de blancs d'œufs avec cette purée qui doit être fortement condimentée au paprika. Les mettre dans un plat à feu, les arroser de beurre fondu et les passer 5 minutes à four très chaud, les dresser sur des tranches de tomates sautées au beurre avec oignons et paprika et les arroser de crème citronnée et relevée au paprika (poivre hongrois).

Tête de veau à la vinaigrette. — Cuire la tête de veau dans un bon court-bouillon additionné d'une poignée de farine et d'un 1/2 verre de vinaigre. Cuire doucement pendant 1 h. 1/2 à 2 heures suivant l'âge de la bête et la laisser un peu ferme. Quand elle est trop cuite, la chair est collante, gélatineuse et moins agréable à manger. Si on la cuit d'avance, ou s'il en revient de la table, elle doit se conserver et refroidir dans sa cuisson, de sorte qu'elle reste blanche.

Servir la tête de veau chaude avec une vinaigrette dans laquelle on ajoute de l'oignon, du persil et 1 œuf dur haché. Si on a la langue du veau, elle se cuit en même temps et comme la tête. La cervelle se cuit à part 15 minutes à l'eau salée et vinaigrée.

Pain de chou-fleur en sauce. — Lorsque les choux-fleurs sont montés ou pas très beaux, on peut les présenter sous forme de pain. Lorsqu'ils sont cuits et bien égouttés, les passer en purée au tamis, puis délayer celle-ci avec 1/4 de litre de Béchamel assez épaisse. Assaisonner à point et lorsque le mélange bout, ajouter, hors du feu, 2 œufs entiers bien battus. Verser cet appareil dans un moule à charlotte beurré et le faire cuire au bain-marie dans le four comme une crème renversée pendant 30 minutes. Démouler et napper d'une sauce crème ou Mousseline.

Macarons de Nancy. — Proportions : 100 gr. d'amandes, 200 gr. de sucre, 2 blancs d'œufs, vanille.

On pile les amandes en y ajoutant le sucre peu à peu, puis les blancs d'œufs crus également mis en plusieurs fois; on parfume avec de la vanille et on doit obtenir une pâte molle, mais pas au point de s'étaler. On couche cette pâte à la poche, en forme de grosses pastilles sur les feuilles de papier et on cuit au four doux pendant 12 à 15 minutes, après les avoir légèrement humectées d'eau et saupoudrées de glace de sucre. Pour les détacher du papier on les dépose sur une surface mouillée et on les y laisse quelques minutes.

DINER

—

Crème Dubarry
Tartines marquise
Canard à l'orange
Salade
Œufs à la neige

Crème Dubarry. — Faire blanchir un petit chou-fleur pendant 8 à 10 minutes puis préparer un petit roux composé d'un peu de beurre et de 2 cuillères à soupe de farine, mouiller avec 1 litre 1/2 de bouillon, et quand ça bout, y mettre le chou-fleur à finir de cuire très doucement. Après 40 minutes de cuisson, écumer le potage et passer le tout au tamis très fin. Remettre à bouillir avec un peu de lait, lier avec jaunes et crème et garnir de petits croûton ou de petits bouquets de chou-fleur ce potage qui doit être bien crémeux.

Ce potage peut aussi être fait avec un reste de chou-fleur cuit, insuffisant pour servir de légume.

Tartines marquise. — Tailler des rondelles de mie de pain, soit dans du pain de mie, soit dans du gros pain ordinaire rassis en leur donnant 6 cm. de large et 1 cm. 1/2 d'épaisseur; les recouvrir d'une couche de Béchamel épaisse liée à raison de 2 jaunes d'œufs par quart de litre et additionnée de 100 gr. de gruyère râpé. La sauce doit être bien épaisse et liée aux jaunes. Plonger ces tartines dans la friture brûlante le côté sauce dessus et les laisser frire jusqu'à ce qu'elles soient bien croustillantes. Servir sur serviette.

Caneton aux oranges. — Faire revenir le caneton au beurre en cocotte, puis égoutter la graisse et mouiller le canard de 1/2 litre de sauce brune préparée d'avance. Assaisonner et ajouter le zeste de 2 oranges; couvrir et laisser cuire doucement 3/4 d'heure. Lorsqu'il est cuit, dégraisser et passer la sauce; y ajouter le jus de 2 oranges et le zeste de 3 finement taillé en petits filets et blanchi 3 minutes à l'eau bouillante. Ne plus laisser bouillir la sauce après cette adjonction. Découper le canard et l'arroser avec cette sauce, puis l'entourer de tranches d'oranges, parées à vif, sans peaux. (Voir illustration, p. 187.)

Œufs à la neige. — Battre en neige bien ferme 3 blancs d'œufs et y mélanger 80 gr. de sucre en poudre vanillé. Faire bouillir de l'eau dans une casserole assez large et peu profonde, puis dans cette eau frémissante, faire tomber ces blancs par cuillerées à soupe; ne pas laisser bouillir et retourner ces œufs en neige avec l'écumoire au bout de 3 minutes; quand ils sont fermes au toucher, légèrement élastiques, les égoutter sur un linge et lorsqu'ils sont froids, les poser surnageant sur une crème anglaise dans un compotier ou un plat creux.

Nota. — De préférence, faites cuire vos œufs en neige dans l'eau et non dans du lait bouillant; ils seront plus beaux. Si on les cuit dans du lait, ce lait sert ensuite pour faire la crème d'accompagnement.

●

DÉJEUNER

—

Salade Russe
Moules à la Poulette
Tournedos Piémontais
Mirliton de Rouen

Salade russe. — Chacun sait que cette salade est composée de toutes sortes de légumes cuits à l'eau séparément en petits dés et liés avec une sauce Mayonnaise. Une fois dressée en raviers cette salade se décore avec des tranches d'œufs durs, de tomates, de betteraves ou tous autres ingrédients susceptibles de s'associer

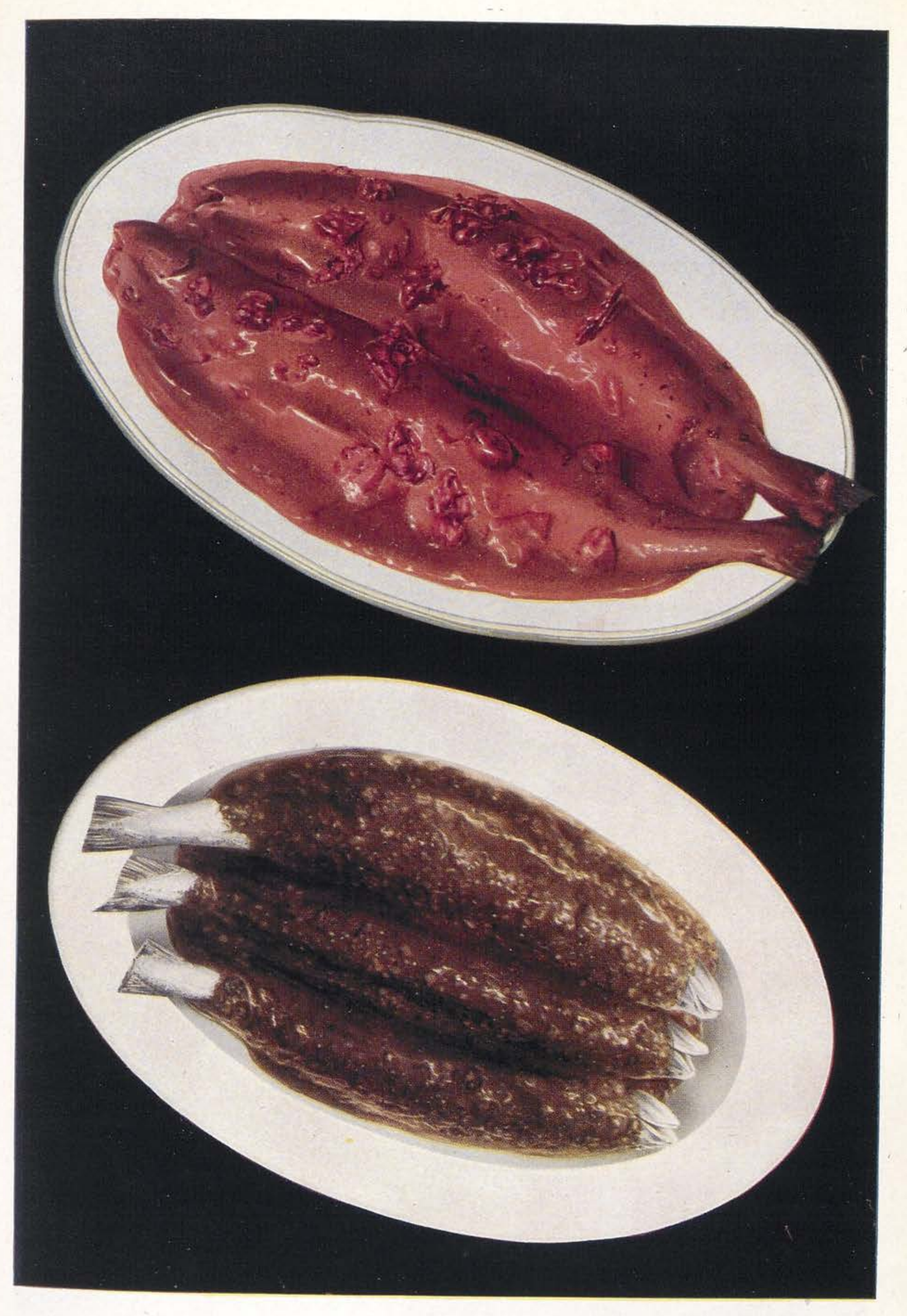


Fig. 47. — Merlans à la Dugleré (voir page 34).
Fig. 48. — Merlans au gratin (voir page 38).



Fig. 49. — Filets de soles à la Murat (voir page 43).



Fig. 50. — Filets de soles à la Normande (voir page 156)



Fig. 51. — Daurade à la Bercy (voir filets de colin à la Bercy, p. 151).

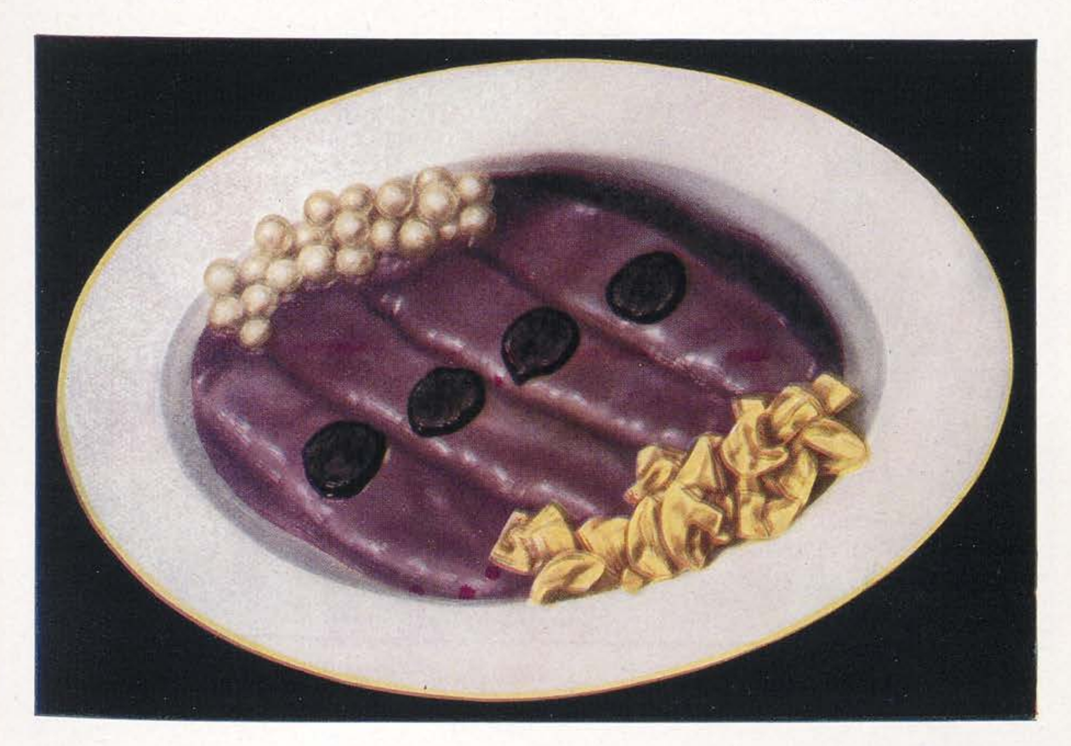


Fig. 52. — Filets de soles à la Bourguignonne, dits aussi à la Mâconnaise.

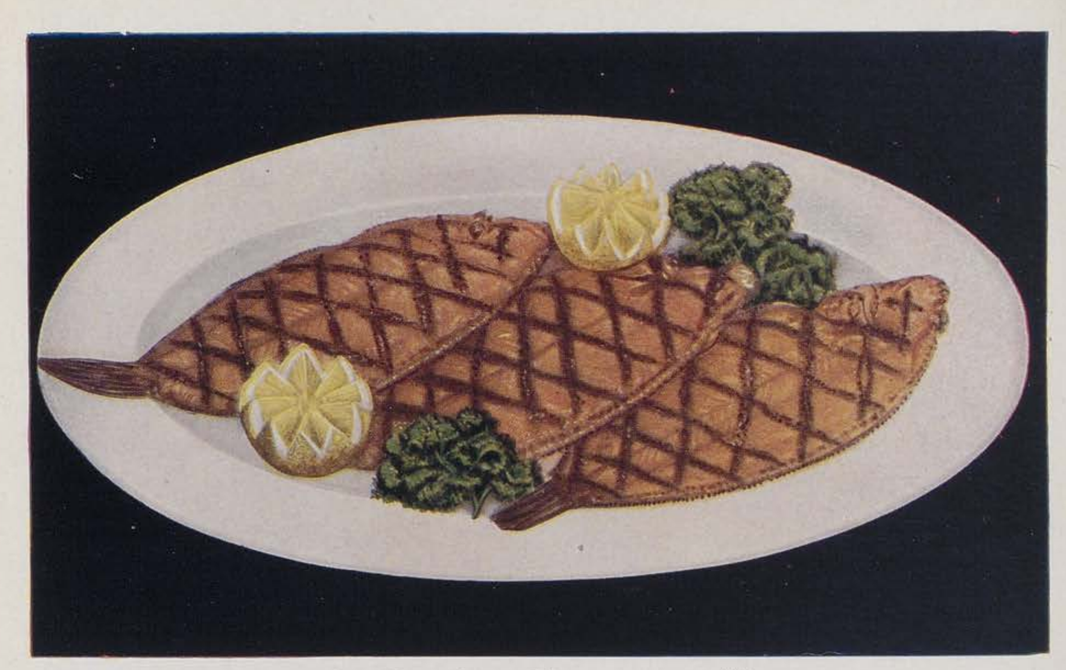


Fig. 53. — Soles grillées (voir page 117).



Fig. 54. — Filets de soles au vin blanc aux champignons (voir page 215).

aux légumes. Un hors-d'œuvre bien décoré et présenté stimule l'appétit et dénote le goût de la ménagère.

Moules à la Poulette. — Cuire de même et avec la cuisson passée et décantée, faire une sauce blanche. Pour cela, il faut faire fondre (pour 2 litres de moules), 30 gr. de beurre, y mélanger 25 gr. de farine et aussitôt verser la cuisson des moules, et un peu de crème ou de lait à défaut de crème. Ajouter 1 jaune d'œuf et donner un bouillon en remuant très vite au fouet. Retirer dès le premier jet, beurrer la sauce, la goûter et modifier s'il y a lieu, ajouter un peu de persil et servir en même temps que les moules.

Tournedos Piémontais. — Sauter à l'huile. Dresser sur un petit rizotto tomaté disposé en galette au fond du plat, mettre 1/2 tomate sautée sur les tournedos et napper d'un jus tomaté. (Voir rizotto, p. 58.)

Gâteaux mirlitons de Rouen. — On fonce des moules à tartelettes un peu creux avec de la pâte brisée ou des débris de pâte feuilletée. On les pique fortement, on met au fond un peu de marmelade d'abricots; puis on les remplit avec un appareil composé ainsi : battre ensemble, dans une terrine, 2 œufs entiers et 100 gr. de sucre en poudre, bien faire mousser, puis y ajouter 3 ou 4 macarons bien secs écrasés en poudre et un peu de vanille, quand on a rempli les moules avec cet appareil on dispose dessus trois moitiés d'amande en forme de trèfle; on saupoudre fortement de glace de sucre et on cuit 1/4 d'heure à four modéré plutôt chaud dessus.

●

DINER

—

Potage Garbure
Merlans frits
Râble de lièvre rôti à la Bergère
Salade
Gâteau Marcelin

Potage Garbure. — Étuver au beurre 2 carottes, 2 navets, 3 pommes de terre, un peu de chou vert, le tout émincé très finement. Après cuisson, passer au travers d'un tamis très fin et mélanger quelques cuillères de haricots blancs, cuits avec un peu de tomates et passés également au tamis. Délayer avec du bouillon, ou de l'eau, et la cuisson des haricots. Faire bouillir, assaisonner, beurrer fortement (surtout si le potage est au maigre). Pour la garniture, couper des rondelles de flûtes, dont on aura enduit le dessus d'un appareil fait d'un œuf et d'une poignée de fromage râpé, qui auront gratiné 5 minutes à four chaud. Faire mitonner ces rondelles de pain 3 ou 4 minutes dans le potage avant de servir.

Merlans frits. — Lorsque les merlans dépassent le poids de 100 gr., il faut les inciser de chaque côté, tout le long du corps, les tremper ensuite dans le lait et les rouler dans la farine pour les plonger dans une friture très chaude ou brûlante suivant la grosseur du poisson. Il faut que les poissons soient très croquants et raides quand on les sert, et non pas mous. Pour cela, ne pas en faire frire trop à la fois, suivant la quantité de friture dont on dispose, et les servir aussitôt.

Râble de lièvre à la Bergère. — Piquer le râble de fins lardons et le faire mariner 24 heures avec vin blanc et aromates. Le faire rôtir en l'arrosant souvent avec du beurre, puis déglacer le plat à rôtir avec la marinade pour constituer comme un jus de rôti, que l'on fait réduire et dans lequel on ajoute du beurre et du persil haché. Dresser le râble découpé en morceaux, l'arroser avec un peu de sauce et le garnir d'un côté avec des mousserons, sorte de champignons de prairie, et de l'autre côté avec des pommes de terre paille. Servir le reste de la sauce à part.

Gâteau Marcelin. — Proportion : 150 gr. de sucre en poudre, 125 gr. d'amandes, 3 œufs entiers, un verre à liqueur de kirsch, un verre à liqueur d'anisette.

On pile finement les amandes avec 50 gr. de sucre pour les empêcher de huiler, puis on les met dans une terrine avec le restant du sucre, les 3 jaunes d'œufs, le kirsch et l'anisette et on fait bien mousser le tout; puis on y mélange les blancs en neige. On garnit avec cet appareil un moule à « manqué » que l'on a foncé en pâte brisée, on poudre de sucre glace et on cuit à four doux 40 à 45 minutes. Servir tel quel.

●

DÉJEUNER

—

Pilaff de moules

Poulet grillé à la crapaudine, sauce diable

Pommes de terre persillées

Petits pains à la Grecque

Pilaff de moules à l'Orientale. — Faire cuire du riz pilaff et d'autre part faire cuire des moules à la marinière. Avec la cuisson des moules faire une sauce veloutée et y mêler une forte pincée de cary ou de safran suivant son goût. Lier avec cette sauce les moules décortiquées et dresser au milieu du riz disposé en bordure.

Poulet grillé à la crapaudine, sauce diable. — Fendre le poulet par le dos complètement sans toucher à la poitrine, de manière à l'ouvrir, puis l'aplatir fortement pour briser les jointures, le cuire à moitié avec beurre au four et le paner pour achever la cuisson sur le gril. Le dresser sur un plat bordé de cornichons et de citrons et servir avec une sauce diable.

Sauce diable. — Sauce brune bien tomatée, très relevée, avec cognac, échalotes, poivre, cerfeuil et sauce anglaise. Cette dernière se trouve dans le commerce, en petits flacons. (V. Sauce Brune, p. 7.)

Pommes de terre persillées. — Peler des pommes de terre petites, les mettre dans un plat creux à rôtir avec un peu de beurre, les mouiller à moitié avec du bouillon blanc, sel, poivre et persil haché. Couvrir d'un papier et cuire au four. Servir tel quel avec persil dessus.

Il ne doit rester qu'un peu de bouillon.

Pains à la Grecque. — Tamiser 250 gr. de farine au milieu de laquelle on met 10 gr. de levure délayée avec un peu d'eau tiède. Ajouter alors 25 gr. de sucre en poudre, une petite pincée de cannelle et 2 œufs. Travailler vigoureusement pour donner du corps, puis incorporer 100 gr. de beurre. Après avoir fait lever cette pâte, la diviser en morceaux de la grosseur de 1 œuf, auxquels on

donne la forme de bâtonnets que l'on roule dans du sucre en grains, puis, après les avoir légèrement aplatis avec le rouleau, on les range sur une plaque beurrée et on les cuit à four chaud, après les avoir laissé lever une demi-heure.

●

DINER

—

Crème d'avoine
Mayonnaise de saumon
Épaule d'agneau farcie garnie
Croquettes de riz "Fructidor"

Crème d'avoine. — Faire bouillir 1/2 litre de lait, mélangé avec 1/2 litre de bouillon. Délayer dans 1/2 litre de lait froid 150 gr. de farine d'avoine et verser dans le liquide bouillant. Cuire lentement 1 h., puis écumer et ajouter de la crème ou du beurre et des petits croûtons frits. Garnir avec julienne, oseille, etc...

Mayonnaise de saumon. — Ceci est plutôt pour employer un reste que l'on épluche et dispose dans un saladier, par-dessus un dôme de laitue émincée. Napper de Mayonnaise et décorer le dessus avec : œufs durs, câpres, cornichons, olives, etc..., suivant son goût. (Voir sauce Mayonnaise, p. 10.)

Épaule d'agneau farcie. — Faire désosser une épaule d'agneau — ou de mouton si on a un assez grand nombre de convives, — la saler intérieurement, la poivrer et étaler sur ce côté 1/2 livre de chair à saucisse, bien assaisonnée de sel, poivre, fines herbes et oignons hachés. Rouler l'épaule pour bien emprisonner la farce et la ficeler, puis la faire revenir au saindoux en cocotte avec quelques oignons et carottes en rouelles, la mouiller ensuite d'un verre d'eau, couvrir hermétiquement et laisser braiser doucement au four si on peut pendant 1 heure pour une épaule d'agneau et 2 h. 1/2 pour une épaule de mouton. La servir avec le jus dégraissé et un légume de garniture, soit nouilles, haricots ou chicorée.

Croquettes de riz aux fruits confits. — Diviser en morceaux de 50 à 60 gr. de riz à la Condé, froid, mélangé de 125 gr. de fruits confits hachés; rouler ce riz en croquettes avec un peu de farine, les paner à l'œuf et chapelure, les faire frire à friture brûlante et les servir chaudes avec une sauce abricot ou groseille chaude, parfumée au rhum. (Voir riz à la Condé, p. 51.)

●

DÉJEUNER

—

Tomates à la Mousmée
Abatis de volaille au riz
Croquettes de pommes de terre
Crêpes fourrées

Tomates à la Mousmée. — Tomates assez mûres pas trop grosses; les creuser et préparer comme ci-dessus, les remplir d'une pincée de très fine salade de céleri-rave à la rémoulade et ranger par-dessus, régulièrement, des petits crosnes du Japon épluchés, presque cuits à l'eau citronnée et assaisonnés ensuite en salade. Dresser en ravier sur persil ou feuilles de laitues.

Peut également servir de garniture de viande. (Voir illustration, p. 47.)

Abatis de volaille au riz. — Ce plat peut se faire avec des abatis de poulet, de canard, d'oie ou de dinde; couper ces abatis en morceaux et les faire

revenir en cocotte comme un ragoût, ajouter un peu d'ail écrasé, puis mouiller avec de l'eau ou du bouillon; assaisonner de sel, poivre, bouquet et de 2 cuillères de purée de tomates. Laisser cuire presque entièrement et y jeter 16 ou 17 minutes avant complète cuisson, 200 gr. de riz Caroline que l'on aura auparavant fait sauter 2 minutes au beurre. Servir de suite bien à sac.

Croquettes de pommes de terre — Faire une purée exactement comme pour les pommes de terre Duchesses (Voir p. 91), mais avec moitié moins de beurre; quand elle est froide ou presque, la diviser en petits tas que l'on roule sur la table farinée en leur donnant la forme de gros bouchons cylindriques, les tremper dans du blanc d'œuf battu, mélangé d'un peu d'huile et ensuite les rouler dans la chapelure blonde pour les faire frire au dernier moment dans une friture brûlante. Si on n'a pas une grande poêle de friture avec beaucoup de croquettes à cuire, il est préférable de les cuire en deux fois, car si elles ne sont pas saisies, elles restent molles et pompent la friture.

Crêpes fourrées. — On peut fourrer des crêpes, soit de crème pâtissière, soit de confitures, pour cela, mettre au milieu de la crêpe, quand elle est faite, une grosse cuillère de crème ou de marmelade de fruits et envelopper cette garniture en repliant la crêpe des 4 côtés par dessus. Un très bon entremets consiste à fourrer des crêpes ainsi puis les recouvrir dessus de meringue et les passer 5 minutes à four doux et servir chaudes. Cela s'appelle des Pannequets.

●

DINER

—

Pot-au-feu
Bœuf bouilli gros sel
Canard rôti
Salade
Fruits de saison

Le pot-au-feu. — Pour obtenir 4 litres de bouillon, il faut employer 5 litres d'eau froide, 1 kg. de gîte, un paleron, un os à jus (os de crosse), 150 gr. de carottes, 50 gr. de navets, 3 ou 4 poireaux, un gros oignon, 35 gr. de sel gris, et un petit bouquet de cerfeuil, persil, laurier et thym, un clou de girofle piqué dans l'oignon.

Mettre la viande à l'eau froide, écumer à l'ébullition, ajouter les légumes et cuire doucement pendant 3 h. 1/2.

Garnir le bouilllon soit de pâtes d'Italie ou tapioca, légumes, etc... et ensuite servir le bœuf avec les légumes autour et une assiette de gros sel, cornichons, etc...

On fait généralement du bouillon pour deux jours.

Canard rôti. — Un bon rôti de volaille compensera la modestie du début; le canard choisi bien tendre, se rôti à feu vif, 35 à 40 minutes suivant sa grosseur; bien dégraisser le jus de rôtit et accompagner celui-ci soit d'un légume vert, soit d'une salade; mais le légume ne s'impose pas puisque le bœuf a dû être accompagné de ses légumes du pot-au-feu.

Un compotier de fruits complétera ce dîner.

●

DÉJEUNER

—

Omelette au jambon
Foie de veau sauté
Gnocchis de pommes de terre
Gâteaux sablés

Omelette au jambon. — Couper en petits dés du jambon cuit et le faire sauter au beurre avant de l'ajouter aux œufs.

Foie de veau sauté. — Les tranches assaisonnées et farinées, les cuire à la poêle au beurre très chaud, mais pas coloré, ce qui durcirait la viande si on la saisissait trop. Cuire le foie en le conservant légèrement rosé, mais pas saignant, l'arroser de son beurre de cuisson et mettre un peu de persil haché.

Gnocchis de pommes de terre. — Passer au tamis 500 gr. de pommes de terre, aussitôt cuites, mélanger cette purée avec 1 œuf, du beurre, assaisonner et ajouter 2 œufs entiers et 80 gr. de farine ainsi qu'une poignée de gruyère râpé. Partager cet appareil en petits morceaux que l'on roule en boules sur la table farinée et que l'on aplatit un peu; les jeter pour pocher dans de l'eau bouillante salée 10 minutes sans bouillir; les égoutter, dresser sur plat à gratin avec du fromage râpé entre chaque couche. Arroser de beurre et faire gratiner à four chaud.

Sablés. — Proportions : 150 gr. de farine, 125 gr. de beurre, 60 gr. de sucre poudre, 2 jaunes d'œufs *durs*, un peu de sel, un zeste de citron ou autre parfum.

Opération : Mettre la farine en fontaine avec le reste des ingrédients au centre, pétrir la pâte avec les 2 jaunes d'œufs durs passés au tamis. Laisser reposer au frais, surtout l'été où la pâte est ramollie par le beurre qui est en grande quantité. Quand elle est bien ferme, étendre cette pâte au rouleau, mais la tenir assez épaisse et la découper en sablés avec l'emporte-pièce spécial en forme d'éventail. Imprimer dessus un petit dessin, soit avec un bouchon cannelé, soit avec une fourchette appliquée dans les deux sens et les cuire à four très chaud sur tôle beurrée. Cuisson 6 à 8 minutes.

●

DINER

—

Soupe aux choux
Petit salé et légumes
Pilaff de rognons de veau
Soufflé aux pommes

Soupe aux choux. — Mettre à cuire comme un pot-au-feu 1 kg. de palette ou d'épaule de porc appelée « petit salé », 1/2 livre de lard de poitrine, salé aussi. (Il est utile de bien laver cette viande auparavant pour enlever l'excès de sel, parfois même il conviendrait de la faire blanchir.) Quand cette viande aura bouilli et aura été écumée, la garnir comme un pot-au-feu, très copieusement. Cuire 3/4 d'heure puis ajouter un chou partagé en quartiers, débarrassé des grosses côtes. 1/2 heure après, ajouter 5 ou 6 grosses pommes de terre et un saucisson cru à l'ail (ou sans ail, suivant les goûts). Cuire encore 25 à 30 minutes et servir.

La viande peut être présentée avec les légumes. Le tout constitue un excellent plat de famille.

Pilaff de rognons de veau. — Pour faire un bon riz pilaff, il faut mesurer son riz dans un bol. Faire légèrement revenir au beurre 1 oignon haché, puis y jeter le riz et le faire aussi blondir au beurre; le mouiller ensuite avec deux fois sa mesure de bouillon blanc, c'est-à-dire deux bols de bouillon pour un bol de riz cru.

Assaisonner de sel, poivre et un petit bouquet garni, couvrir le tout et le laisser cuire doucement pendant 17 à 18 minutes.

Éplucher et couper en dés très fins un rognon de veau en ôtant les parties grasses du milieu; le faire ensuite sauter dans du beurre brûlant et en plein feu, dès que la viande est saisie, la saupoudrer de sel, poivre et pointe de curry, mouiller avec de la sauce brune tomatée et retirer au premier bouillon. Dresser le riz en bordure et la viande au milieu.

Soufflé aux pommes. — Passer des pommes cuites au tamis et mettre 100 gr. de sucre dans 1 livre de marmelade. Réduire fortement le tout avec 2 cuillères de marmelade d'abricots, puis ajouter 2 jaunes et 2 blancs en neige. Ne mettre à cuire qu'au tout dernier moment dans un plat à œuf beurré.

●

DÉJEUNER du DIMANCHE

—

Anguille à la Tartare
Côtelettes de chevreuil
Cèpes à la Bordelaise
Compote de poires

Anguille grillée à la Tartare. — L'anguille étant cuite au vin rouge, comme pour la Matelote, éponger les tronçons et les paner, puis les faire griller ou frire et les servir sur serviettes avec persil frit et sauce Tartare. (Voir illustration, p. 90.)

Sauce Tartare (Voir p. 10).

Côtelettes de chevreuil. — Piquer de petits lardons fins, faire mariner 2 heures avec vin blanc, eau-de-vie, sel, poivre, thym, laurier, persil et ronds de citron. Égoutter, éponger, faire revenir au beurre à feu vif, laisser prendre couleur. Retirer. Ajouter de l'échalote hachée dans le beurre de cuisson, mouiller avec la marinade passée, faire cuire à feu vif environ un quart d'heure. Mettre les côtelettes dans cette sauce, laisser cuire quelques minutes. Dresser en couronne sur un plat. Tenir au chaud, Lier la sauce avec une cuillerée d'extrait de viande et un morceau de beurre. Verser sur les côtelettes et servir.

Cèpes à la Bordelaise. — On peut employer des cèpes frais ou en conserves. Escaloper en tranches les cèpes et les jeter dans une poêle contenant un peu de beurre et d'huile brûlants. Bien les y faire sauter jusqu'à ce qu'ils rissolent en les assaisonnant de sel et de poivre. A ce moment ajouter une bonne cuillère à café d'échalotes hachées, sauter encore quelques instants, puis verser dessus quelques cuillères de beurre noisette. Semer du persil haché.

Compotes de poires. — Suivant la grosseur des poires elles sont laissées entières ou partagées en deux et même en plusieurs quartiers. La plupart des poires peuvent bouillir, on peut aussi colorer le sirop au carmin ou le faire au vin rouge pour avoir des poires roses.

●

DINER du DIMANCHE

—

Crème d'orge
Cailles à la Turque
Riz de veau Demidoff
Chicorée à la crème
Génoise glacée

Crème d'orge. — Même façon de procéder que pour la crème de riz (Voir p. 64.). Garnir le potage avec 3 cuillères d'orge perlé que l'on aura fait cuire à part, au moins 3/4 d'heure dans du bouillon.

La crème de riz et la crème d'orge servent de base à presque tous les potages « crèmes ».

Cailles à la Turque. — Faire rissoler vivement au beurre 6 cailles bien grasses, les retirer et faire revenir 2 minutes dans cette même casserole 250 gr. de riz Caroline, le mouiller ensuite avec un bon 1/2 litre de bouillon; assaisonner de sel, poivre, bouquet, remettre les cailles dedans et cuire 17 à 18 minutes, puis dresser le riz en dôme sur plat rond; ranger autour les cailles partagées en deux et arroser d'une légère sauce brune au gibier. Servir très chaud.

Nota. — On peut faire aussi bien ce plat avec des alouettes ou des grives, et même des merles.

Ris de veau Demidoff. —Braiser les ris de veau suivant le procédé indiqué. D'autre part, émincer finement des carottes taillées en demi-lunes, 2 ou 3 branches de céleri et 2 oignons. Mettre tous ces légumes réunis dans une casserole avec du beurre très chaud. Saler, bien couvrir et les faire cuire ainsi au four en les remuant de temps en temps. Lorsqu'ils commencent à jaunir, ajouter un décilitre de madère et laisser mijoter; verser ensuite le fond de cuisson des ris de veau dégraissé et lié à la fécule. Disposer les ris dans un plat long et les entourer de cette garniture.

Chicorée à la crème. — Faire cuire à l'eau salée le vert de la chicorée à laquelle on peut ajouter du vert de scarole. Après cuisson (qui est assez longue), bien rafraîchir et presser dans les mains, puis hacher la chicorée et faire un léger roux avec beurre et farine; mettre la chicorée et mouiller d'un peu de bouillon gras. Assaisonner, couvrir la casserole et faire braiser à four modéré pendant 3/4 d'heure. Changer alors de casserole, car la chicorée a dû légèrement gratiner puis, ajouter quelques cuillères de Béchamel et un peu de crème. Vérifier l'assaisonnement, laisser mijoter quelques minutes et servir avec croûtons de pain frits rangés autour.

Génoise glacée. — Faire cuire de la pâte à Génoise dans un moule beurré et fariné. Lorsqu'elle est froide, la partager en 2 tranches. Fourrer avec une confiture quelconque ou avec une crème au beurre parfumée à volonté. Glacer avec un fondant dont le parfum et la couleur seront en rapport avec la garniture intérieure. Décorer, en dernier lieu, avec des fruits confits, amandes ou crème.

●

DÉJEUNER

—

Canapés à l'Ostendaise
Œufs brouillés
Bœuf à l'estouffade
Pommes de terre "Savoyarde"
Fruits

Canapés à l'Ostendaise. — Frire au beurre des canapés ronds. Les tartiner de beurre moutarde et de sel fin. Placer au milieu de chacune une belle huître pochée, refroidie et trempée dans une sauce Mayonnaise moutardée; jaunes d'œufs durs hachés autour.

Les œufs brouillés. — Pour obtenir de bons œufs

brouillés, bien moelleux, présentant l'apparence d'une crème, il faut procéder ainsi :

Beurrer grassement une casserole pas trop grande, dans laquelle on cassera les œufs entiers, les assaisonner de sel et poivre, ajouter 2 cuillères à soupe de crème double pour 6 œufs, et placer la casserole au bain-marie bouillant. Tourner les œufs vivement, avec un petit fouet ou une spatule de manière à broyer les molécules au fur et à mesure de leur cuisson, que l'on se gardera bien de dépasser. Si toutefois cet accident survenait on ajouterait alors un peu de beurre ou un jaune d'œuf.

Œufs brouillés aux champignons. — Couper en lames minces 100 gr. de champignons crus, bien épluchés et lavés, les faire sauter au beurre jusqu'à ce qu'ils soient rissolés et les ajouter aux œufs brouillés.

Bœuf à l'Estouffade. — Lorsque l'on a une tranche de rumpsteack, ou un entrecôte que l'on suppose un peu trop dure pour être servie grillée, il faut la préparer ainsi pour être sûr d'obtenir un plat exquis.

Le faire rissoler dans une cocotte avec de la graisse de rôti, des deux côtés, puis le retirer et jeter à la place quelques oignons et carottes coupés en dés de la grosseur de petits dés à jouer; faire également revenir ces légumes et mouiller avec un verre de vin blanc, un verre de bouillon, 3 ou 4 cuillères de purée de tomates, sel, poivre et bouquet garni; remettre la viande. Couvrir hermétiquement et laisser cuire très lentement pendant 3 heures environ. Bien dégraisser et servir tel quel avec persil haché semé dessus.

Pommes de terre Savoyarde. — Faire revenir légèrement au beurre des oignons en rouelles, les mélanger avec des pommes de terre émincées à cru et du fromage de gruyère en lames. Mettre le tout dans un plat à gratin, mouiller aux 3/4 avec du bouillon et faire cuire au four en gratinant.

●

DINER

—

Potage Thourin
Brochet au beurre blanc
Veau aux carottes
Salade
Beignets d'oranges

Potage Thourin (région bordelaise). — Le Thourin ou Tourin se fait dans toute la région occitane avec de nombreuses variantes.

Peler et couper 3 gros oignons en très fines tranches les mettre dans une casserole avec 2 ou 3 cuillères de graisse de porc et les faire jaunir et fondre très doucement. Verser dessus alors 1 litre 1/2 d'eau froide, saler, poivrer et laisser bouillir 10 minutes. Mêler à part 3 jaunes d'œufs et une tasse de consommé et en lier le potage sans plus le laisser bouillir. Servir avec du pain émincé.

Brochet à la Nantaise au beurre blanc. — C'est là le fameux brochet de la Loire au beurre blanc, spécialité nantaise que, cependant, tous les hôtels ou restaurants de Nantes n'apprêtent pas de même manière.

Le brochet est court-bouillonné, dépouillé et servi accompagné de cette sauce dite au beurre blanc, dont la qualité du beurre est le principal élément de succès.

Sauce au beurre blanc. — Faire réduire 1 déci de vinaigre (ou de vin blanc), avec 1 cuillère à café d'échalotes hachés grossièrement. Quand il ne reste plus qu'un voile de vinaigre dans la casserole, ôter l'échalote avec une fourchette. Prendre un fort morceau de beurre très fin, le laver à l'eau froide, le travailler pour le ramollir en y mélangeant sel et poivre et le mettre dans la casserole un peu refroidie. Mélanger petit à petit en battant bien avec le fouet pour que ce ne soit pas fondu absolument. C'est tout le mystère. On la fait parfois avec une réduction de vin de Muscadet.

Veau aux carottes. — Le morceau de veau se fait cuire entier en cocotte; on peut prendre soit du quasi, de la longe, de l'épaule, de la sous-noix ou même du jarret, cela dépend du genre de viande que l'on aime, soit gras, soit maigre, soit encore gélatineux comme le jarret. Prenons 1 livre 1/2 de viande bien parée et ficelée, la faire revenir en cocotte au beurre de tous côtés, puis mettre autour 1 ou 2 oignons coupés en 4 et 1 livre de carottes pelées et coupées en rouelles. Couvrir absolument la cocotte, la retirer sur le côté du feu et laisser ainsi continuer doucement la cuisson, pendant une vingtaine de minutes, puis mouiller juste à la hauteur de la viande avec de l'eau, assaisonner et laisser mijoter à couvert jusqu'à complète cuisson, ce qui exige une petite heure 1/2. Dégraisser le jus pour servir.

Beignets d'orange. — Même traitement que pour les beignets de pommes. Servir en même temps une sauce abricot au jus d'oranges.

●

DÉJEUNER

—

Gougère au Fromage
Filets de colin à la Florentine
Pâté de veau et jambon
Salade
Pommes et bananes

Gougère au fromage. — On fait une pâte à choux comme pour les gnocchis dans laquelle on mélange du fromage en dés au lieu de le râper. Dresser cette pâte en forme de grande couronne au moyen de la cuillère, sur une tôle beurrée. Avec un pinceau trempé dans l'œuf battu, dorer cette pâte en lui donnant une forme régulière, puis plaquer dessus des lames de gruyère. Cuire 25 minutes à four moyen sans trop ouvrir le four et servir chaud.

Filets de colin à la Florentine. — Faire pocher les filets de colin au vin blanc, les dresser sur un lit d'épinards en feuilles, cuits à l'eau salée et sautés au beurre. Napper copieusement le tout avec une épaisse sauce Mornay. Semer du fromage râpé dessus et faire gratiner.

Nota. — On peut apprêter de cette façon tous les filets de poissons.

Pâté de veau et jambon — Préparer la pâte à pâté en pétrissant ensemble 500 gr. de farine, 200 gr. de beurre, 8 gr. de sel fin, 2 jaunes d'œufs, et 2 décilitres d'eau. Après avoir laissé reposer cette pâte, l'étendre avec le rouleau en une abaisse de 1/2 cm. Sur le milieu de l'abaisse, étaler une couche de farce de 2 cm. d'épaisseur préparée en hachant ensemble 250 gr. de maigre de veau, autant de maigre de filet de porc et 500 gr. de lard frais, le tout assaisonné à point. Sur cette couche de farce, ranger des escalopes de veau

assaisonnées et entremêlées de lardons et de jambon; les recouvrir d'une couche de farce; relever par-dessus les bords de la pâte avec laquelle on les enroule en les relevant par-dessus les deux bouts opposés et on pose le pâté retourné sur la tôle. Dorer et décorer le dessus, faire un petit trou au milieu du dessus pour permettre à la vapeur de trouver une issue, puis cuire une heure environ à four assez fortement chaud. Le servir froid le lendemain. Il doit donc être fait la veille. On peut le faire en moule. (Voir illustration, p. 208.)

●

DINER

—

Potage au maïs
Filets de barbue à la Chauchat
Tournedos à la d'Orléans
Pudding mousseline

Crème de maïs. — Faire bouillir 1 litre de bouillon, puis pendant ce temps délayer dans 1/2 litre de lait bouilli 100 gr. de maïs (vendue en paquets de 250 gr.) y verser ce mélange dans le bouillon et cuire 1/2 heure. Si le potage n'est pas assez épais, remettre de la farine délayée. Quand c'est cuit, lier ce potage avec jaunes et crème, et le garnir de petites lames de pain, séchées au four, avec du beurre dessus, mais sans être grillées.

Filets de barbue à la Chauchat. — Lever les filets d'une barbue de 800 gr. à 1 kg. Faire le court-bouillon habituel avec les débris et arêtes, etc... Passer le court-bouillon sur les filets de barbue, les recouvrir d'un papier beurré et les faire pocher au four pendant 15 à 20 minutes. Avec la cuisson bien réduite faire une Béchamel liée aux jaunes d'œufs et hors du feu, la monter au beurre et relever l'assaisonnement. Dresser les filets de barbue sur un plat long assez grand, les entourer d'une couronne de lames de pommes de terre cuites à l'eau en robe de chambre. Recouvrir poisson et pommes de terre avec du fromage râpé et napper avec la sauce. Semer dessus du fromage râpé et de la chapelure de mie de pain, arroser avec du beurre fondu et faire gratiner. Servir bien chaud en sortant du four.

Tournedos à la d'Orléans. — Sauter au beurre, les dresser sur croûtons, faire blondir dans le même sautoir un gros oignon haché, déglacer d'un peu de vin blanc, faire réduire de moitié, puis ajouter un peu de jus de viande et de purée de tomate; relever au poivre rouge. Faire sauter, pendant ce temps, des 1/2 tomates, les placer sur les tournedos et arroser le tout avec la sauce. Persil haché.

Pudding mousseline. — Battre ensemble 60 gr. de beurre ramolli et non fondu avec 80 gr. de sucre et le parfum désiré, soit vanille, citron, etc., ajouter ensuite 5 jaunes, un par un, et remuer doucement l'appareil sur le feu doux pour qu'il devienne comme une crème anglaise nappant la cuillère. Retirer du feu et mélanger dedans aussitôt 4 blancs d'œufs en neige. Beurrer et sucrer un moule, mais assez grand pour n'être rempli qu'à moitié ou bien des 3/4. Cuire au bain-marie au four et attendre avant de démouler que le pudding, qui avait beaucoup soufflé soit un peu retombé. Crème au sambayon pour servir. (Voir Sambayon, p. 199.)

●

DÉJEUNER du DIMANCHE

—

Olives à la Sicilienne
Sole à la Colbert
Entrecôte Bercy
Pommes copeaux
Compote de fruits

Olives à la Sicilienne. — Préparer une purée de tomates et de piments rouges et la mélanger avec 2 feuilles de gélatine fondue au bain-marie. Quand cette purée est presque prise, remplir au moyen d'une poche et d'une petite douille de belles olives rondes énoyautées. Cette farce doit être bien rouge de façon à constituer un hors-d'œuvre agréable à l'œil. Ces olives peuvent aussi servir de garniture à des viandes froides. Elles peuvent aussi se farcir de purée de crevettes.

Sole Colbert. — Arracher la peau noire et écailler la peau blanche, puis, du côté dépouillé, soulever légèrement les filets sans les détacher entièrement; casser l'arête à deux endroits pour pouvoir la retirer après cuisson, puis passer la sole au lait, à la farine et ensuite la paner. La faire frire, et quand elle est bien cuite, retirer l'arête avec soin pour ne pas abîmer le poisson et remplacer l'arête par un beurre Colbert.

Entrecôte à la Chez Soi ou à la Bercy. — Un morceau de beurre et une cuillère à café d'échalotes hachées; passer 2 minutes au feu; ajouter de la glace de viande; faire fondre avec jus de citron, persil haché, sel et poivre; poser l'entrecôte sauté dessus. Cresson au bout du plat.

Pommes de terre copeaux. — Ce sont des pommes de terre taillées en spirales comme des copeaux de bois et frites très croquantes.

●

DINER

—

Crème de céleri
Coquilles Saint-Jacques à la Diable
Côtelette de marcassin à la Saint-Marc
Pommes de terre farcies
Soufflé Jacqueline

Crème de céleri-rave. — Peler et couper en quartier un céleri-rave moyen. Le faire blanchir fortement, l'égoutter, le rincer et finir de cuire dans une crème de riz comme les potages de cette série. Lier avec 2 jaunes et crème et garnir de croûtons frits.

Coquilles Saint-Jacques à la Diable. — Cuire entièrement les coquilles au four, les vider et hacher les chairs, mélanger un peu d'oignon haché cuit au beurre, un petit morceau de mie de pain rassis, trempé au lait et bien pressé et émietté; du persil haché, sel, cayenne, quelques cuillères de sauce Béchamel, un soupçon de moutarde et quelques gouttes de sauce anglaise. Remplir les coquilles avec ce hachis, semer de la chapelure et faire gratiner.

Côtelettes de marcassin à la Saint-Marc. — Faire mariner au vin blanc 12 côtelettes de marcassin avec oignons, carottes, échalotes, poivre et vinaigre. Après 24 heures, au moins, de marinade les éponger et les piquer de 2 ou 3 lardons chacune; puis les faire sauter à la sauteuse avec huile et beurre. Quand

elles sont saisies, les mettre au four 6 à 7 minutes, puis les dresser en couronne sur un plat rond, les arroser d'une sauce poivrade additionnée de quelques amandes effilées et grillées, et garnir le centre du plat avec des petites croquettes de marrons. (Voir sauce poivrade, p. 8.)

Pommes de terre farcies. — Cuire dans le four six belles pommes de terre de Hollande grosses et régulières, après les avoir bien lavées. Quand elles sont bien cuites, les partager en deux proprement et retirer la pulpe avec le dos d'une cuillère sans abîmer les peaux; passer cette pulpe au tamis puis la relever dans une terrine, y mettre sel et poivre, un bon morceau de beurre, une tasse à café de crème, un œuf entier, une pincée de fromage ou, si on n'en veut pas, on le remplace par des fines herbes hachées. Remplir les coquilles constituées par les peaux vidées, avec cette purée qui doit être moelleuse, sans être liquide. Semer dessus de la mie de pain, les arroser de beurre et mettre à four chaud pour les gratiner, les servir aussitôt sur serviette.

Soufflé Jacqueline. — Faire un soufflé à la vanille mais tenu un peu plus épais comme crème et 2 jaunes de plus, avant de mélanger les blancs, lui incorporer la purée de 100 gr. de purée de bananes. Le cuire comme d'habitude, mais servir des rondelles de bananes sucrées et macérées au kirsch en même temps.

●

DÉJEUNER

—

Moules à la Girondine
Tournedos à la Saulieu
Beignets de céleri-rave
Bananes aux oranges

Moules à la Girondine. — Faire ouvrir dans une sauteuse, avec un peu de vin blanc, des moules bien nettoyées, enlever la coquille qui n'adhère pas à la chair et réserver les moules ainsi parées. Faire revenir une petite cuillerée de farine dans du beurre et lorsqu'elle a bien pris couleur, mouiller avec un peu de la cuisson des moules passées au linge fin, ajouter de l'échalote hachée très fin avec du persil et de la mie de pain rassis trempée dans du lait, finir avec une bonne cuillerée à soupe de coulis de tomates, saler, poivrer et laisser mijoter 2 minutes à feu assez doux en tournant souvent. Mettre alors les moules dans cette sauce que l'on allonge, en tournant toujours, avec le reste de la cuisson des moules. Faire cuire encore 10 minutes et servir avec des assiettes chaudes.

Les tournedos à la Saulieu. — Pour six petits tournedos, passer au beurre fin 1/2 livre de mousserons fendus en deux, secouer souvent à feu vif la sauteuse; lorsque la cuisson est réduite, retirer sur feu doux, saupoudrer d'une pincée de farine et incorporer doucement 2 décilitres de crème fraîche. Tenir au bain-marie tandis que l'on fait sauter les tournedos au beurre, dans un poêlon, à feu vif. Dans un plat brûlant, dresser les tournedos sur des croûtons frits au beurre, garnir avec les mousserons à la crème et arroser le tout avec le jus des tournedos, qu'on aura déglacé avec du bon vin blanc très sec.

Céleri-rave en beignets. — Couper les céleris en tranches transversales de 1 cm. 1/2 d'épaisseur et les cuire presque entièrement à l'eau, les égoutter, fariner et paner à l'Anglaise soit entiers soit partagés en 4 ce qui leur donne

des formes d'éventails. Les frire, soit au beurre, soit en friture et les servir avec une légère sauce tomate, ou un beurre à la Maître d'Hôtel.

Bananes aux oranges. — Peler des oranges à vif, les couper en tranches et les macérer avec des rondelles de bananes, sucre et rhum. Lier le jus avec de la marmelade d'abricot et servir en compotier.

●

DINER

—

Potage Bonne-Femme
Carpe à la Lyonnaise
Poulet sauté Louisette
Salade
Pudding mousseux

Potage Bonne-Femme. — Commune à toutes les provinces de France, c'est aussi le potage parisien par excellence. Avec le pot-au-feu et le ragoût, il est comme le trait d'union culinaire entre Paris et les provinces qui l'ont conquis, car les Parisiens de Paris sont rares aujourd'hui.

Faire légèrement revenir au beurre à feu doux quatre poireaux émincés en rondelles; ajouter 2 litres d'eau tiède, 1 livre de pommes de terre, cuire avec assaisonnement; écraser les pommes de terre, beurrer et servir sur tranches de pain.

La carpe à la Lyonnaise. — Couper en tronçons une grosse carpe. Foncer une marmite en terre légèrement beurrée avec une couche d'oignons coupés en rondelles fines, persil, thym, laurier, ciboule, soupçon d'ail haché, sel, poivre et poser 2 ou 3 morceaux de carpe sur ce lit. Faire 2 ou 3 couches, mouiller avec un verre de vinaigre de vin, autant d'huile d'olive et un peu d'eau, de façon à tout juste couvrir le poisson. Luter le couvercle et mettre à feu doux pendant 2 heures. Servir sur des croûtons de pain frits au beurre.

Poulet sauté Louisette. — Cuire le poulet découpé au beurre et le dresser. Faire revenir dans le sautoir 100 gr. de jambon cru coupé en petits dés; y ajouter une carotte et un oignon en dés également, et quand le tout est rissolé y jeter une échalote hachée, mouiller de 1/2 verre de vin blanc, ajouter encore 3 ou 4 champignons en dés et faire mijoter 10 minutes. Lier cette sauce avec quelques cuillerées de sauce demi-glace tomatée et compléter hors du feu avec un morceau de beurre frais. Verser sur le poulet et l'entourer d'une petite bordure de riz pilaff.

Pudding mousseux. — Faire bouillir 1 litre de lait dans lequel on aura mis une douzaine d'amandes amères bien pilées. Lorsque le lait bout, le verser doucement, et en tournant au fouet, sur un mélange fait de 5 bonnes cuillerées de farine travaillée avec un peu de lait froid, 3 ou 4 jaunes d'œufs et 5 cuillerées de sucre en poudre; ajouter ensuite les blancs d'œufs battus en neige en tournant toujours, puis mettre dans un moule et faire cuire au four très chaud au bain-marie, pendant une vingtaine de minutes. Démouler et saucer d'une crème anglaise.

●

DÉJEUNER

—

Œufs durs à la Normande
Capilotade de volaille en feuillantine
Chou rouge à l'Allemande
Fruits de saison

Œufs durs à la Normande. — Dans une terrine allant au feu, placer une couche de moitiés d'œufs durs, les recouvrir de moules ou d'huîtres sorties de leurs coquilles et de champignons hachés grossièrement, disposez au-dessus le restant des œufs durs coupés en 2 et mouiller à couvrir d'une sauce normande légère. Faire bouillir sur le fourneau à feu assez vif. Verser dans un plat creux et garnir de croûtons frits. (Les moules et champignons sont cuits d'avance.)

Capilotade de volaille en feuillantine. — Faire revenir à la graisse d'oie, au beurre ou à l'huile des restes de volailles, oie ou dinde, coupés en tout petits morceaux, ainsi qu'un peu de jambon. Faire un roux, saler, poivrer, ajouter 2 ou 3 piments doux coupés en fines tranches, 1 oignon frit et une gousse d'ail puis quelques olives hachées avec l'oignon. Laissez cuire doucement et, au moment de verser dans des petites timbales feuilletées, lier avec 1 jaune d'œuf et corser de quelques gouttes de citron.

Chou rouge à l'Allemande. — Éplucher, laver, faire blanchir et couper en Julienne un chou rouge moyen, le mettre dans une marmite en terre, le couvrir d'eau froide, ajouter 6 pommes fruit pelées et coupées en quartiers, un morceau de beurre, sel, poivre, 2 clous de girofle, et faire partir. Le chou cuit, le retirer en l'égouttant bien, le dresser sur un plat, les quartiers de pommes autour et tenir au chaud. Dans la cuisson du chou, ajouter du beurre, une cuillerée de farine, 1/2 cuillerée de vinaigre, lier, puis mouiller avec un peu de bouillon, ajouter une forte cuillerée de gelée ou de confiture de groseille, verser sur les choux et servir brûlant. (Cuisine allemande.)

●

DINER

—

Potage alsacien
Lotte à la Grecque
Bœuf à la Bordelaise
Salade Mathilde
Gâteau poêlé

Potage alsacien. — Délayer 2 cuillerées de farine et 2 œufs, en versant de l'eau goutte à goutte jusqu'à consistance de crème assez épaisse et verser très lentement, sans cesser de remuer, dans d'excellent bouillon gras en ébullition. Retirer et laisser cuire 5 minutes, pas plus.

Lotte à la Grecque. — Faire revenir dans l'huile des rondelles de blancs de poireaux, y ajouter 500 gr. d'épinards finement hachés avec un peu d'oseille, — à volonté — et du persil. Assaisonner. Laisser réduire les fines herbes. Ajouter un jus de citron, un peu de beurre et déposer sur cette préparation le poisson cru qu'on laissera cuire au four.

Bœuf à la Bordelaise. — Faire mariner toute une nuit un beau morceau d'aloyau à l'huile d'olive, persil, oignons et échalotes émincés, persil, thym, laurier, sel et poivre. Le faire rôtir à petit feu, doucement, en l'arrosant souvent avec du beurre et la graisse dont on l'aura débarrassé avant de le mariner. Faire un roux et le mouiller avec la marinade passée au tamis, un filet de

vinaigre, une grosse cuillerée de jus de l'aloyau et servir le rôti sur un plat très chaud et la sauce dans une saucière.

Salade Mathilde. — Cuire 1 kg. de pommes de terre en robe de chambre. Prendre 2 beaux pieds de céleri en branches bien tendres et bien blancs, les tailler en Julienne fine sans les feuilles; faire de même pour les pommes de terre; déposer céleri et pommes de terre dans un saladier; assaisonner fortement de sel et poivre du moulin, fouetter de la fleurette pas trop ferme; ajouter une cuillerée de bon vinaigre et un jus de citron; mélanger la crème à la salade et la finir en saupoudrant de jambon bien maigre coupé menu.

Gâteau poêlé. — Mettre un verre de farine, 1 œuf entier, une ou deux cuillerées d'eau-de-vie, ou de rhum, et une pincée de sel dans une terrine, et mélanger le tout. Verser ensuite dans une poêle bien chaude où viendra de fondre un bon morceau de beurre. Faire cuire comme une crêpe épaisse des deux côtés, et servir ce gâteau alors qu'il est encore humide à l'intérieur.

●

DÉJEUNER

—

Olives
Truites à la Meunière
Dolmas de choux
Pommes de terre à la Normande
Gâteau Parisien

Truites à la Meunière (une par personne). — Il n'est pas nécessaire que les truites soient vivantes, les vider, écailler et couper les nageoires, les laver et essuyer, puis les rouler dans du lait froid bien salé et ensuite dans de la farine, et aussitôt les cuire à la poêle avec du beurre bien chaud, saler et poivrer de chaque côté, bien les dorer et quand elles sont bien cuites (15 minutes environ), les dresser sur le plat chaud et les arroser de jus de citron et de beurre brûlant, semer du persil dessus. (Voir illustr., p. 89.)

Tous les poissons peuvent se faire à la Meunière, les petits entiers, les gros en tranches.

Dolmas de choux farcis. — Faire échauder 2 minutes à l'eau bouillante une douzaine de feuilles de chou de moyenne grandeur; les rafraîchir et égoutter, puis les étaler sur la table et les assaisonner de sel et de poivre de paprika (poivre rouge de Hongrie). Préparer à l'avance un hachis que l'on fait généralement avec un reste de mouton braisé, mais que l'on peut faire avec du bœuf braisé ou simplement bouilli. On mélange à ce hachis quelques cuillerées d'oignons hachés cuits avec un peu de saindoux, 60 gr. de mie de pain rassis trempée au bouillon froid et bien pressée, puis émiettée, 3 cuillerées de riz à moitié cuit dans du bouillon, sel, persil, haché et poivre de paprika, le tout très relevé et bien pétri ensemble est divisé en boulettes grosseur de mandarines que l'on pose au milieu des feuilles de chou. Envelopper le hachis avec le chou en serrant dans le coin d'un torchon. Les disposer sur un lit de lard gras et légumes en rouelles, bien serrés l'un à l'autre. Faire pincer sur le feu à sec, puis mouiller d'un jus tomaté en les baignant au ras. Couvrir d'un papier et mettre à four modéré une grande heure. Citronner en servant.

Pommes de terre à la Normande. — Celles-ci sont exquises. Faire blondir sans colorer au beurre, un gros oignon et le blanc de 2 poireaux émincés ainsi

que 75 gr. de lard de poitrine salé, coupé en très fins lardons et blanchi une minute. Quand ce mélange a été un peu fondu au beurre, mettre 500 gr. de pommes de terre crues, émincées en lames; puis mouiller avec du bouillon ou, à défaut, avec de l'eau, juste au ras de la pomme de terre, assaisonner et cuire à bon feu 20 minutes; ajouter une tasse de crème et servir.

Dresser en légumier avec persil haché dessus.

Le Parisien. — Gâteau de ménage exquis et de bonne conservation.

Mettre dans une terrine 125 gr. de sucre semoule, 2 jaunes d'œufs, une tasse à thé de crème de lait bouilli (c'est-à-dire la peau épaisse qui se forme sur le lait bouilli en refroidissant). Travailler assez longuement le tout avec un parfum (vanille, fleur d'oranger, etc...), ajouter ensuite 125 gr. de farine et un paquet de levure en poudre, puis enfin 2 blancs d'œufs en neige. Cuire en moule à manqué, beurré et fariné à four modéré 30 à 35 minutes.

●

DINER

—

Potage tapioca
Morue à la Ménagère
Poulet à la Marengo
Charlotte russe

Potage au tapioca. — Verser en pluie en remuant dans du bouillon bouillant, 2 grosses cuillères à soupe de tapioca par litre de bouillon. Cuire en remuant fréquemment pour éviter qu'il se forme une peau à la surface et s'il s'en forme une, la retirer soigneusement avant de servir. Il faut 10 minutes pour cuire le tapioca.

La semoule se fait cuire exactement de même.

Morue à la Ménagère. — Faire dessaler la morue pendant 24 heures en changeant l'eau plusieurs fois; la couper ensuite en morceaux et la faire cuire sans bouillir dans de l'eau non salée. Dès qu'elle est sur le point de bouillir, la retirer sur le côté du feu et l'y laisser une dizaine de minutes. Avant de cuire la morue, on aura fait cuire des pommes de terre en robe de chambre, puis on prépare une sauce Béchamel dans laquelle on ajoute un gros oignon haché fin et cuit doucement au beurre, sans qu'il soit coloré, la sauce doit être ensuite éclaircie avec un peu de la cuisson de la morue. Peler et couper en tranches les pommes de terre, effeuiller la morue par-dessus en supprimant peaux et arêtes et verser la sauce sur le tout, après l'avoir relevée d'un peu de poivre.

Poulet à la Marengo. — Fariner les morceaux et les faire revenir à l'huile. Quand ils sont jaunis, y ajouter un gros oignon haché; le tout étant coloré, verser un verre de vin blanc et laisser réduire de moitié; ajouter alors un 1/4 de litre de coulis de tomate, sel, poivre, ail et bouquet; couvrir et laisser cuire 20 minutes. A ce moment, ajouter 250 gr. de champignons crus, puis laisser achever la cuisson. Dégraisser la sauce et dresser le poulet avec, autour, une garniture de 2 ou 3 petits œufs frits à l'huile, 2 écrevisses court-bouillonnées et des croûtons de pain frit formant bordure. (Voir illustration, p. 71.)

Charlotte russe. — Acheter ou faire soi-même 125 gr. de biscuits à la cuillère et s'en servir pour garnir le fond et le tour d'un moule à charlotte en

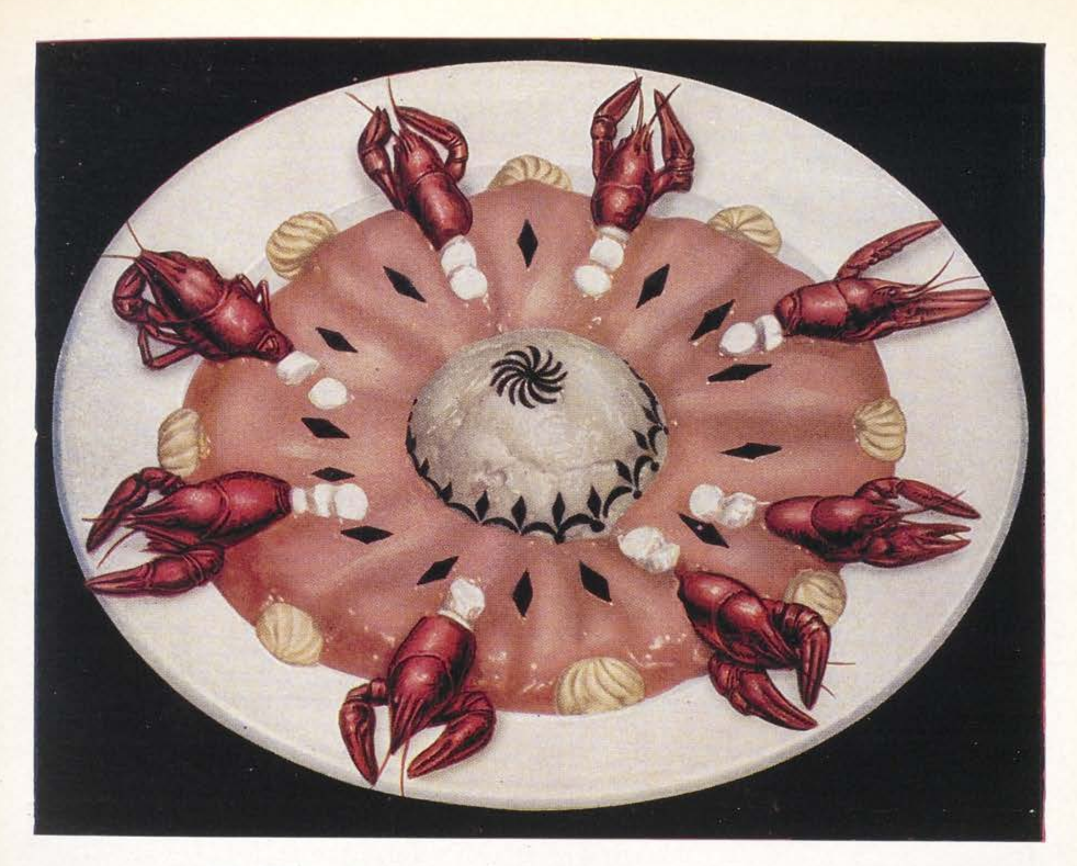


Fig. 55. — Filets de soles à la Belle Aurore (voir page 206)

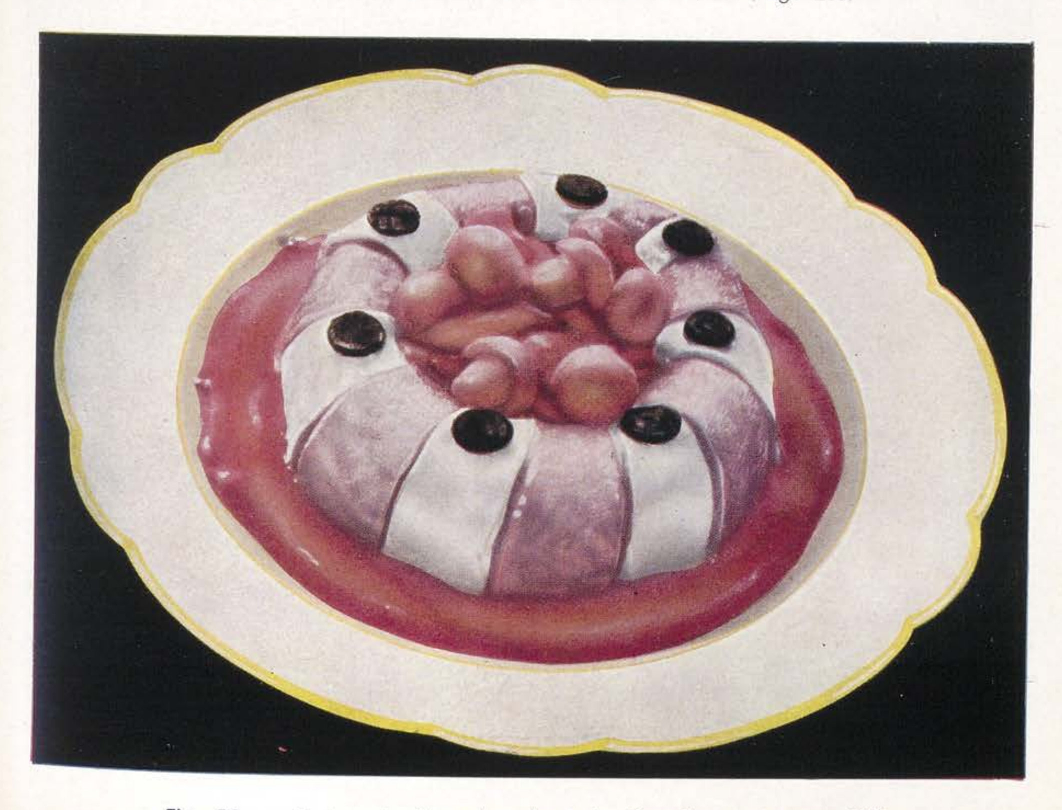


Fig. 56. — Turban de filets de soles à la Carmélite (voir page 213).

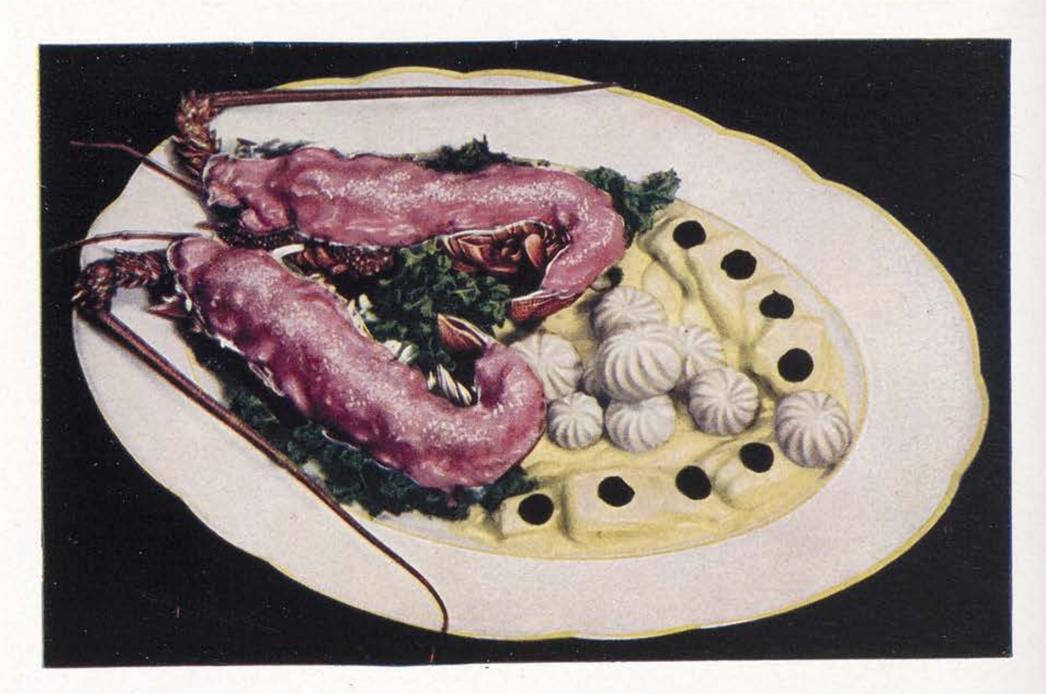


Fig. 57. — Langouste à la Pompadour encadrée de filets de soles au vin blanc (voir page 205).

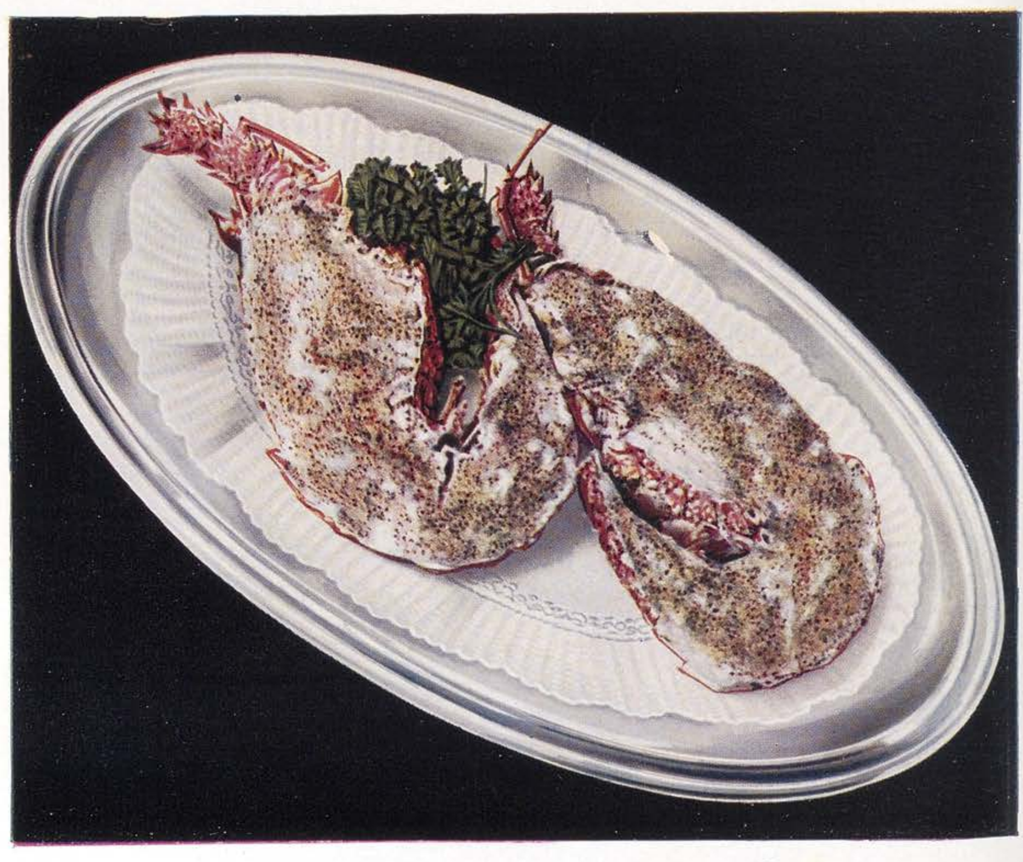


Fig. 58. — Langouste à la Thermidor (voir page 180).



Fig. 59. — Truites de rivière à la Meunière (voir page 85).



Fig. 60. — Truites au bleu (voir page 102).



Fig. 61. — Matelote d'anguille à la Bourguignonne (voir page 158).

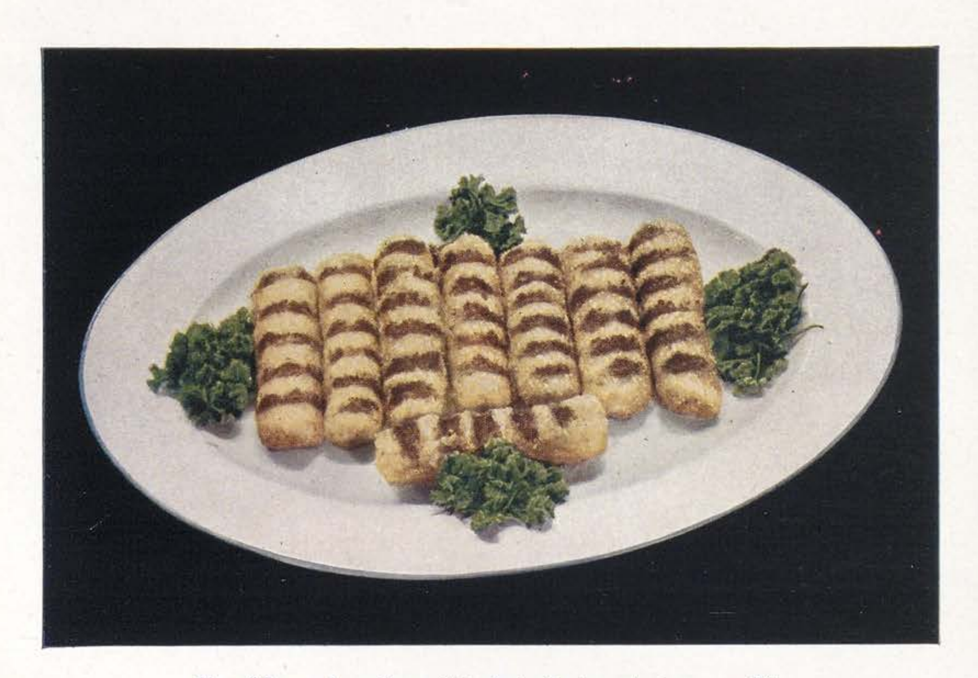


Fig. 62. — Anguille grillée à la Tartare (voir page 76).

parant un peu ces biscuits pour qu'ils soient bien serrés les uns contre les autres. Verser dedans un bavarois soit à la vanille ou au café, ou même aux fraises. L'essentiel est que les biscuits tapissent bien le moule et que cette crème de bavarois soit versée au moment précis où elle se coagule. Tenir au frais, puis au moment de servir bien égaliser le haut des biscuits juste à la hauteur où vient la crème et retourner le moule sur une serviette. Il doit se détacher sans effort du moment où la crème du bavarois n'a pas pu passer entre les biscuits.

●

DÉJEUNER

—

Hors-d'œuvre
Œufs à l'Aurore
Paupiettes de veau à la Bonne-Femme
Pommes de terre Duchesse
Compote de fruits

Anchois à la Nimoise. — Partager en deux, dans le sens de la longueur, des filets d'anchois à l'huile et les placer au centre d'un ravier en quadrillage. Arroser d'huile et accompagner de demi-lames de betteraves salées et vinaigrées. Parsemer du jaune d'œuf dur haché sur les anchois.

Œufs durs à l'Aurore. — Préparer des œufs durs à la Béchamel, les mettre dans un plat à gratin. Semer dessus 1 ou 2 jaunes d'œufs réservés et hachés. Faire gratiner et border le plat d'un cordon de sauce tomate.

Paupiettes de veau à la Bonne-Femme. — Bien que ce plat soit déjà un peu compliqué pour la cuisine de ménage, il est si bon et si connu que nous ne pouvons le passer sous silence. Il faut prendre 6 escalopes que l'on fait tailler bien minces et un peu larges, pesant 100 gr. chacune au maximum; les assaisonner et étaler dessus une cuillère d'oignon hachés cuits au beurre, puis par-dessus on met une bonne couche de mie de pain rassis finement émiettée, et mélangée soit de persil haché, soit de fromage râpé, à son goût. Appuyer avec la main pour bien coller ce pain sur la viande et rouler les escalopes sur elles-mêmes, de façon à emprisonner la farce dedans; les attacher chacune de deux tours de fil pour les maintenir roulées, puis les faire rissoler de tous côtés en cocotte, au beurre, avec un oignon et une carotte en rouelles, puis les mouiller d'un verre d'eau (ou de bouillon), les faire braiser au four, sans les couvrir et en les arrosant souvent pendant une petite heure. Les servir avec leur jus bien dégraissé et une garniture de légumes à son choix.

Pommes de terre Duchesse.— Faire cuire à l'eau salée des pommes de terre pelées (comme pour une purée). Les égoutter aussitôt cuites et les passer au tamis. Dessécher cette purée avec un bon morceau de beurre, puis incorporer, hors du feu, des jaunes d'œufs dans la proportion de 4 jaunes par kilo de pommes de terre. Assaisonner et diviser cette purée en petits morceaux que l'on roule sur la table farinée en leur donnant la forme de petites galettes. Les faire cuire ensuite à la poêle au beurre brûlant ou four très chaud après les avoir dorés.

●

DINER du DIMANCHE

—

Consommé Xavier
Filets de soles
à la Saint-Germain
Salmis de perdreaux
Aubergines à la Provençale
Poires Almina

Consommé Xavier. — Dans du consommé bouillant faire tomber au travers d'une passoire à trous assez gros, l'appareil suivant : 60 gr. de farine, 2 œufs entiers, une pincée de sel, une pincée de cerfeuil haché, 3 cuillères de lait. Bien délayer avec le fouet, puis quand ce sera tombé dans le consommé, donner un ou deux bouillons et remuer un peu.

Filets de soles à la Saint-Germain. — Assaisonner et paner les filets de soles à la mie de pain en l'y faisant bien adhérer; puis arroser copieusement de beurre fondu et mettre à cuire à four vif ou sur gril. Servir avec une couronne de petites pommes de terre noisettes et une sauce béarnaise.

Salmis de perdreaux au chasseur. — Barder et faire rôtir des perdreaux mais en les tenant vert-cuits; découper chacun d'eux en cinq parties; en supprimer la peau et les tenir au chaud avec un peu de madère mais sans laisser bouillir. D'autre part, faire revenir avec beurre et huile un petit oignon et une échalote hachés; y ajouter un petit bouquet garni, puis 1/2 verre de bon vin rouge et autant de vin blanc. Faire bouillir en plein feu jusqu'à réduction presque complète; y ajouter alors 3 décilitres de bonne sauce brune, puis les carcasses et débris des perdreaux hachés ou mieux, pilés.

Laisser mijoter lentement, pendant 1/4 d'heure, cette sauce que l'on passe alors, soit à l'étamine ou au travers d'une passoire très fine; y ajouter 250 gr. de champignons cuits et verser cette sauce sur les perdreaux. Garder au chaud, mais sans laisser bouillir. Servir sur un plat rond et garnir le plat de croûtons en pain de mie taillés en cœurs et frits à l'huile.

Aubergines à la Provençale. — Les peler, les couper en tranches de 1/2 cm., les saler et les faire dégorger une 1/2 heure, puis les éponger sur un linge, les rouler dans la farine et les faire sauter à la poêle dans une tasse d'huile brûlante, jusqu'à ce que les tranches soient bien dorées. Pendant ce temps, dans une autre poêle, faire sauter également à l'huile quelques tomates en quartiers vidées et assaisonnées de sel et poivre. Réunir ensuite tomates et aubergines, ajouter une gousse d'ail écrasée, un peu de persil haché. Sauter le tout 2 minutes et servir.

Poires Almina. — Couper en deux, en longueur, 500 gr. de poires pour 6 personnes, les vider de leurs pépins et les faire cuire au sirop. Préparer une crème anglaise à l'orange en délayant ensemble 3 jaunes, 100 gr. de sucre, 1/2 cuillère à café de fécule et 1/4 de litre de lait. Parfumer avec du zeste d'orange et ne pas laisser bouillir, faire refroidir sur glace poires et crème. Dresser les poires dans un plat, les arroser de crème et mettre une cuillère de crème Chantilly entre chacune.

●

DÉJEUNER

—

Croquettes de viande sauce tomate
Lapereau chasseur
Salsifis sautés
Petits pains anglais

Les croquettes. — Lorsque l'on dispose d'un reste de volaille ou de veau, d'agneau, et en général toute viande blanche, il faut après l'avoir bien épluchée, désossée et dégraissée, couper cette viande en très petits dés fins, ajouter un peu de champignons cuits coupés de même, puis mettre ce mélange dans une sauteuse avec sel, poivre, quelques cuillères de sauce Béchamel épaisse, 2 jaunes d'œufs pour 500 gr. de hachis. Tourner le tout sur le feu jusqu'à ce que l'appareil se détache aisément du fond du sautoir, et forme une masse compacte; l'étaler sur le marbre et quand elle est froide, la diviser en cuillerées, les rouler en forme de bouchons avec un peu de farine, et les paner à l'Anglaise pour les faire frire au dernier moment à pleine friture brûlante. Dresser sur serviette et servir en même temps une sauce à la tomate. (Voir illustration, p. 48.)

Lapereau sauté chasseur. — Faire sauter le lapin découpé dans une cocotte contenant un peu de saindoux brûlant; bien le faire rissoler, puis le saupoudrer de farine; y ajouter 2 ou 3 échalotes hachées et quand la farine est roussie, mouiller avec 1/3 de vin blanc et 2/3 d'eau; ajouter sel, poivre, bouquet et purée de tomate (légèrement). Laisser cuire à petit feu pendant une heure, puis y ajouter 250 gr. de champignons émincés et rissolés à l'huile à la poêle.

Dégraisser, servir avec persil haché dessus.

Salsifis sautés. — Les égoutter et les sauter à la poêle avec un bon morceau de beurre bien chaud, les sauter jusqu'à ce qu'ils soient un peu jaunis, les assaisonner suivant le goût et y semer du persil haché.

Petits pains anglais. — Proportions : 125 gr. de farine, 125 gr. de sucre, 100 gr. de beurre, 90 gr. d'amandes en poudre, sel, citron, 1 œuf entier.

Pétrir ensemble et faire reposer cette pâte au frais; puis la diviser en morceaux de la grosseur de belles noix et les rouler à la main sur la table farinée en leur donnant la forme de navettes; les placer sur tôle beurrée, les fendre au milieu comme des pains avec le couteau à plat. Dorer et cuire 8 à 10 minutes à four chaud.

●

DINER

—

Potage Marigny
Capilotade de volaille
Pommes de terre Viennoise
Gâteaux de riz au caramel

Potage Marigny. — Purée de pois cassés. Garniture de petits pois, de haricots verts coupés et de laitue fondue au beurre. Ne pas lier.

Capilotade de volaille. — Avoir un reste de volaille, soit dinde, poule ou canard, peu importe. Couper en morceaux sans désosser cette volaille et la faire mijoter dans la sauce suivante : faire revenir une cuillère à café d'échalotes hachées avec un peu d'huile, y ajouter un soupçon d'ail broyé, puis un verre de vin blanc et laisser réduire de moitié, y ajouter alors de la sauce demi-glace, puis quelques tomates pelées,

coupées et sautées à l'huile, quelques champignons émincés, sel, poivre et persil haché. Laisser bien mijoter cette sauce avant de chauffer le poulet dedans.

Pommes de terre Viennoise. — Faire cuire au four sans les peler 6 ou 8 belles pommes de terre de Hollande; les partager en deux dans la longueur et les vider sans abîmer les peaux, passer la pulpe au tamis, la mélanger avec un bon morceau de beurre, sel, poivre et muscade, 2 ou 3 cuillères de crème double et 1 œuf entier, ainsi qu'un soupçon de fromage râpé. Farcir les coquilles de pommes de terre avec cette purée, semer de la mie de pain, arroser de beurre et faire gratiner. Dresser sur serviette avec persil frisé au milieu.

Gâteau de riz au caramel. — Faire crever à l'eau 125 gr. de riz Caroline, qu'ensuite on égoutte. On mouille alors ce riz avec 4 décilitres de lait bouillant et on y ajoute 1/2 gousse de vanille. Après avoir fait partir en ébullition le contenu de la casserole, on finit de faire cuire le riz jusqu'à ce qu'il soit presque à sec et puisse être facilement écrasé en le pressant entre les doigts. Retirer alors du feu et lier le riz avec 2 œufs, 150 gr. de sucre et une noix de beurre. Verser dans un moule enduit de sucre caramel et cuire 30 minutes au bainmarie. Servir tiède ou froid.

●

DÉJEUNER

—

Sardines à l'huile
Œufs pochés à la Suzette
Filets de mouton
Navets farcis
Croquets de Dames

Sardines à l'huile. — Au lieu de servir simplement les sardines dans la boîte ou dans un ravier, les disposer en éventail et décorer et garnir de blancs et jaunes d'œufs durs et de persil, le tout haché séparément. Lames de citrons autour du plat. (Voir illustration, p. 47.)

Œufs pochés à la Suzette. — Faire cuire au four de belles pommes de terre de Hollande sans les peler. Couper un morceau sur le dessus et vider les pommes de terre en ne réservant que l'épaisseur nécessaire à assurer la solidité. Écraser avec beurre et crème une partie de la pulpe, et l'assaisonner. S'en servir pour garnir le fond des pommes de terre et placer 1 petit œuf poché dans chaque. Napper légèrement de sauce Mornay et faire gratiner vivement. (Voir illustration, p. 49.)

Filet de mouton. — Se fait rôtir à raison de 15 minutes par livre. Il peut aussi se faire braiser au jus en cocotte.

Navets farcis. — Prendre des navets ronds à col violet, les peler et les creuser avec 1 cuillère à racine. Les blanchir 8 à 10 minutes, les égoutter et les farcir avec un hachis de viande quelconque. Les ranger dans un plat creux, les mouiller à mi-hauteur avec du bouillon gras, poudrer de chapelure et faire achever la cuisson au four, en gratinant. Sert plutôt de garniture.

Croquets de dames. — Proportions : 125 gr. de farine, 60 gr. de sucre, 60 gr. de beurre, sel vanillé ou autre parfum et 2 jaunes d'œufs.

Pétrir le tout très fortement, puis ramasser la pâte en boule et la laisser reposer 2 heures. Ensuite, diviser cette pâte en petits morceaux de la grosseur d'œuf de pigeon, à peine, il en faut faire 16 à 18 dans la quantité de pâte; rouler ces morceaux un par un à la main sur la planche légèrement farinée en leur donnant la forme de navettes, c'est-à-dire de cigares, les mouiller légèrement avec du blanc d'œuf et les rouler dans le sucre cristallisé; les poser à mesure sur plaque bien propre, non beurrée et cuire 8 minutes environ à four modéré.

●

DINER

—

Soupe à l'oseille
Filets de poissons à la Montrouge
Tournedos à la Monaco
Flamri de semoule

Soupe à l'oseille. — Éplucher en ôtant les queues 150 gr. d'oseille, la laver et presser dans les mains, puis la couper en menus filets; la jeter dans une casserole contenant 50 gr. de beurre bien chaud, la remuer jusqu'à ce qu'elle soit fondue et la mouiller avec 1 litre 1/2 d'eau, ajouter 3 grosses pommes de terre bien farineuses, pelées et coupées en quartiers, saler et laisser cuire 30 minutes. Passer ensuite ou écraser simplement à la fourchette les pommes de terre; si la soupe est trop épaisse, ajouter un peu d'eau, casser un œuf entier dans la soupière, le battre avec un verre de lait froid et verser la soupe dessus, aussitôt mettre des lames de pain et un peu de cerfeuil haché. Ne pas faire bouillir avec l'œuf.

On peut faire cuire du vermicelle dans la soupe, ou des pâtes au lieu de pain.

Filets de sole à la Montrouge. — Pocher les filets au fumet de poisson sans les plier, les dresser sur une purée de champignons cuite, les napper avec une sauce Mornay épaisse additionnée du fumet très réduit; semer du fromage râpé dessus et faire gratiner.

Le fumet de poisson est un court-bouillon obtenu en faisant cuire les carcasses avec du vin blanc et échalotes.

La sauce Mornay est une Béchamel fromagée.

Tournedos à la Monaco. — Faire sauter avec un peu d'huile et une pointe d'ail 500 gr. de tomates pelées, pressées et coupées en quartiers; assaisonner de sel, poivre et persil haché. Quand les tomates sont fondues, y ajouter 3 ou 4 fonds d'artichauts cuits et coupés en quartiers, ainsi que 1/4 d'olives rondes dénoyautées. Faire griller ou sauter les tournedos et les dresser sur croûtons, puis verser toute la garniture dessus et y semer du persil haché. Entourer le plat d'une couronne de petites pommes de terre nouvelles rissolées au beurre.

Flamri de semoule. — 2 décis de vin blanc, 2 décis d'eau, 125 gr. de semoule de blé, 125 gr. de sucre, 5 blancs d'œufs, vanille.

On fait bouillir le vin blanc et l'eau ensemble, puis on y verse en pluie la semoule qu'on laisse bien cuire. Ajouter alors le sucre et la vanille, puis retirer du feu et mélanger d'abord 2 blancs d'œufs nature que l'on mêle rapidement dans la semoule pour ne pas leur donner le temps de cuire, puis ensuite ajouter 3 autres blancs d'œufs en neige ferme. Verser cet appareil dans un

moule à douille beurré et sucré, et faire pocher doucement au bain-marie dans le four 35 minutes. Laisser refroidir, démouler sur un plat froid et servir autour et à part une sauce groseille au kirsch.

●

DÉJEUNER

—

Tartelettes au fromage
Cervelles à l'Anglaise
Artichauts à la Barigoule
Fruits frais

Tartelettes suisses au fromage. — Foncer 18 tartelettes en pâte demi-feuilletée ou pâte brisée fine, les piquer au fond et les remplir de l'appareil suivant.

Faire 2 tasses à café de sauce Béchamel épaisse, aussi épaisse qu'une pâte à choux, l'assaisonner de sel, poivre et muscade râpée, puis y délayer, 2 œufs entiers, 2 gros fromages dits « Petits Suisses Gervais », et 60 gr. de gruyère râpé. Le tout se mélange en dehors du feu et quand les tartelettes sont garnies on les cuit 10 minutes à four bien chaud; les servir de suite.

Cervelles à l'Anglaise. — Partager en deux en travers des cervelles crues, les assaisonner, fariner et paner à la mie de pain blanche, puis les cuire au beurre comme des escalopes; les faire ainsi pour les personnes qui ne digèrent pas le beurre noir.

Artichauts à la Barigoule. — Couper le haut de moyens artichauts, parer les fonds et les cuire à moitié à l'eau salée. Les rafraîchir et arracher les feuilles du milieu ainsi que le foin, de façon à obtenir des artichauts creusés. Les remplir d'un hachis de champignons rissolés, additionné d'un peu de jambon cuit haché. Couvrir les artichauts farcis avec une barde de lard assujettie au moyen de deux tours de ficelle, puis les ranger debout dans une cocotte contenant quelques cuillères d'huile brûlante. Les mouiller d'un demi-verre de vin blanc; ajouter 2 ou 3 cuillères de purée de tomate et autant de sauce demi-glace claire, saler, couvrir d'un papier huilé et mettre au four modéré pendant 35 ou 40 minutes. Oter la ficelle et servir avec le jus bien dégraissé et pas trop abondant. Le réduire s'il y a lieu.

●

DINER

—

Potage Calcutta
Escalopes à la Milanaise
Salade
Savarin au kirsch

Crème Calcutta. — Faire blanchir pendant 5 minutes à l'eau salée 500 gr. de gros oignons émincés, puis les égoutter, les dessécher au beurre et les finir de cuire dans une crème de riz. Ajouter 1/2 cuillère à café de curie en poudre et cuire doucement 1 heure. Passer alors au tamis fin et remettre au feu avec un peu de lait bouilli et une forte pincée de noix de coco râpée. Lier dans la soupière avec 2 jaunes et de la crème et garnir de riz cuit à part. Potage délicieux et peu commun, ne pas le tenir trop épais.

(On peut supprimer la noix de coco.)

Escalopes à la Milanaise. — Les escalopes se panent et se cuisent au beurre, mais se garnissent avec un macaroni milanais, préparé avant de cette façon :

Cuire du macaroni, fin de préférence, puis l'égoutter et le lier avec une sauce tomate; ajouter dedans un peu de jambon et de champignons coupés finement et quand le tout a mijoté 5 à 6 minutes, délayer hors du feu dans ce macaroni une poignée de fromage râpé. Verser dans un plat creux, après avoir vérifié l'assaisonnement et mettre les escalopes autour.

On met une escalope par personne et les proportions de macaroni, comme garniture, sont de 25 gr. cru, par personne.

Savarin au kirsch. — La pâte se commence 2 heures à l'avance; mettre dans une terrine chaude 125 gr. de farine, verser au milieu 8 gr. de levure dissoute dans quelques cuillerées de lait chaud, ajouter aussi 2 œufs entiers et délayer vivement du bout des doigts pour obtenir une pâte très molle; la couvrir et laisser à chaleur douce 3/4 d'heure. Elle sera alors bien soufflée, lui ajouter une pincée de sel, 3 pincées de sucre et 50 gr. de beurre assez mou, sans être fondu. Le mélange fait du bout des doigts pendant 3 ou 4 minutes, la pâte est faite. En garnir un moule à savarin bien beurré, de 18 à 20 cm. de diamètre, mais ne le remplir qu'à peine à mi-hauteur. Laisser ce moule encore 3/4 d'heure à chaleur douce, jusqu'à ce qu'il soit plein au ras et, à ce moment, le mettre à cuire 15 à 20 minutes à four bien chaud surtout au début pour saisir la pâte et empêcher que, continuant à se développer, elle déborde. Pendant la cuisson, faire un sirop avec 150 gr. de sucre, 3 décilitres d'eau et, quand il est bouillant, ajouter dedans du kirsch ou du rhum suivant le goût, environ 1/2 tasse à café. Sitôt le savarin cuit, le démouler, le mettre sur une grille au-dessus d'une assiette et l'arroser de ce sirop, puis l'aromatiser de kirsch ou rhum pur.

●

DÉJEUNER

—

Salade de betteraves
Goulash à la Hongroise
Riz à la Créole
Macarons au chocolat

Salade de betteraves. — Les émincer et assaisonner en forçant un peu la dose de vinaigre et dresser en ravier.

Goulash à la Hongroise (cuisine hongroise). — Ragoût de bœuf fort en honneur dans l'Europe Centrale.

Couper en gros dés 1 kg. de culotte de bœuf, puis faire blondir au saindoux 300 gr. d'oignons hachés; ajouter le bœuf; mélanger et couvrir la cocotte pour que la viande rende son jus. Au bout de 1/4 d'heure, ajouter une forte proportion de purée de tomate, un verre d'eau et 500 gr. de tomates hachées. Sel et paprika, bouquet et laisser cuire de 2 à 3 heures lentement à couvert.

Dégraisser et servir avec une couronne de grosses pommes de terre noisette cuites au beurre sans coloration. (Voir illustration, p. 109.)

Riz à l'Indienne ou à la Créole. — Jeter 200 gr. de riz dans une grande casserole d'eau bouillante salée et le faire cuire à plein feu pendant 10 minutes. L'égoutter, le rafraîchir et le mettre à sécher à l'étuve avec un peu de beurre et de sel fin, jusqu'à ce qu'il ne colle plus au doigt et puisse s'égrener facilement. Pour ces recettes, compter de 30 à 40 gr. par personne.

Ce riz, que l'on désigne aussi sous le nom : à la Créole, est le complément obligatoire de toutes les préparations à l'Indienne ou à la Créole, mais il accompagne aussi bien un plat comme le goulash

Macarons au chocolat. — Proportions : 125 gr. d'amandes en poudre, 200 gr. de sucre, 60 gr. de chocolat fondu; 2 blancs d'œufs.

On mélange le tout au mortier en pâte assez ferme; on la divise en morceaux que l'on roule à la main; on dresse sur papier, on aplatit avec le pinceau mouillé et on cuit à four modéré, comme les autres. Avec les amandes en poudre le mortier n'est pas indispensable.

●

DINER

—

Crème Portugaise
Merlans au vin blanc
Poulet sauté Parmentier
Beignets soufflés

Crème Portugaise. — Faire blondir au beurre 1 oignon et 1 carotte émincés. Poudrer alors de 2 cuillères à soupe de farine, roussir un peu et ajouter 750 gr. de tomates fraîches, très mûres et coupées en quartiers. Délayer et mouiller avec 1 litre de bouillon et cuire lentement en remuant. Ajouter sel, poivre, 2 morceaux de sucre, un petit bouquet léger, puis cuire 3/4 d'heure et passer au tamis fin. Allonger avec du bouillon, faire bouillir, beurrer et garnir ce potage avec du riz cuit en grains bien entiers.

Merlans au vin blanc. — Faire cuire sans bouillir (pocher) 6 merlans arrosés de 1/2 verre de vin blanc, saler et poivrer. Donner environ 10 minutes de cuisson pour des merlans de 125 gr. Préparer pendant ce temps une sauce blanche (voir p. 9), puis quand les merlans sont pochés, égoutter leur cuisson et la faire réduire à grands bouillons jusqu'à ce qu'il n'en reste plus que 5 ou 6 cuillères à soupe et l'ajouter à la sauce blanche, verser sur les merlans.

Tous les poissons peuvent être présentés de même.

Poulet sauté Parmentier. — Découper le poulet et le faire sauter au beurre avec un peu d'huile mélangée et, pendant ce temps, faire cuire au beurre, après les avoir fait blanchir, 500 gr. de pommes de terre taillées en petits cubes très réguliers de la dimension de dés à jouer. Ajouter, aux deux tiers de la cuisson des pommes de terre, une cuillerée d'oignons finement hachés. Dresser le poulet en pyramide et verser les pommes autour, puis déglacer le plat à sauter avec 1/2 verre de vin blanc, y ajouter du persil haché et hors du feu un fort morceau de beurre. (Voir illustration, p. 170.)

Beignets soufflés dits pets de nonnes. — Faire 2 œufs de pâte à choux mais avec moitié moins de beurre et très peu de sucre. Bien travailler la pâte avec les œufs et ne la faire ni trop sèche, ni trop molle, pour cela ajouter le dernier œuf en plusieurs fois pour ne pas s'exposer à la faire trop molle. Faire chauffer de la friture dans une poêle (huile ou graisse) en assez grande quantité pour que les beignets baignent bien. Dans cette friture, *pas très chaude* pour le début, faire tomber avec la cuillère à café des petites boules de pâte

aussi rondes que possible et laisser cuire en augmentant progressivement la chaleur de la friture, pour que, lorsque les beignets seront cuits (4 ou 5 minutes), la friture soit à ce moment brûlante; ne pas en mettre trop à la fois, puisqu'ils gonflent beaucoup et doivent pouvoir se retourner tout seuls dans la friture. On peut, au besoin, cuire la pâte en deux fois, mais les servir aussitôt bien cuits, bien dorés et secs. Les dresser sur serviette en buisson et les poudrer de sucre vanillé. (Voir illustration, p. 220).

Voir pâte à choux, p. 104. (gnocchis).

•

DÉJEUNER du DIMANCHE

—

Oursins
Ramequins au fromage
Rognons au vin blanc
Pommes de terre Anna
Pudding aux marrons

Les oursins. — Il faut ouvrir les oursins avec des ciseaux en enlevant le dessus, au milieu (ouverture de 3 cm. de diamètre). Les laver (car ils contiennent du sable) et les servir tels quels avec une petite cuillère pour pouvoir les vider et manger les grappes qui constituent la partie comestible. On peut aussi mettre du jus de citron ou du poivre. On peut servir également des mouillettes de pain beurré comme pour des œufs à la coque.

Ramequins. — Avec pâte à choux au fromage, dresser sur tôle au moyen d'une poche et d'une douille des petits choux de la grosseur d'un abricot. Les dorer et semer dessus du gruyère coupé en très petits dés. Cuire à four chaud 10 minutes, les ouvrir et les fourrer d'une bonne Béchamel crémeuse au fromage et les servir bouillants.

Nota. — Pour la pâte à choux (voir gnocchis, p. 36).

Rognons sautés au vin blanc. — Dépouiller les rognons et les couper en lames très minces; les faire sauter en plein feu, avec du beurre brûlant. Aussitôt raidis, les dresser en timbale, puis déglacer la sauteuse avec un peu de vin blanc et une échalote hachée. Réduire le vin de moitié et ajouter quelques cuillerées de sauce demi-glace, un bon morceau de beurre, quelques champignons cuits émincés. Donner 2 ou 3 bouillons, et verser sur les rognons, qui en aucun cas ne doivent bouillir dans la sauce. Poudrer de persil et disposer autour quelques croûtons de pain taillés en cœur et frits au beurre.

Pommes de terre Anna. — Émincer des pommes de terre très finement; les essuyer, puis beurrer grassement un moule plat à gâteau ou une petite poêle; en décorer le fond et le tour avec de minces lames de pommes de terre salées et poivrées; y verser du beurre noisette et mettre à four chaud comme un gâteau dont ce plat donne bien l'illusion. 30 à 40 minutes de cuisson, puis bien fouler les pommes de terre et démouler sur plat rond chaud. (Voir fig. et illustration, p. 209.)

Pudding soufflé aux marrons. — Proportions : 500 gr. de marrons, 60 gr. de beurre, 80 gr. de sucre, 4 jaunes et 3 blancs d'œufs, vanille, sel.

On épluche les marrons et on les fait cuire dans du lait vanillé. Lorsqu'ils sont cuits, on les égoutte et on les passe au tamis fin; on met cette purée dans

une casserole avec le beurre et le sucre et on dessèche cette pâte 6 à 7 minutes sur le côté du feu. On la retire alors et on y mélange les jaunes d'œufs, ensuite les blancs en neige. On cuit au bain-marie dans un moule beurré et sucré, 35 minutes. Démouler et arroser d'une sauce abricot chaude au rhum.

●

DINER

—

Crème à la Châtelaine
Terrine de lièvre
Salade
Haricots verts à la Portugaise
Parfait au café

Crème à la Châtelaine (aux artichauts). — Faire un roux blond avec 40 gr. de beurre et 50 de farine, le mouiller avec 1 litre de bouillon et y ajouter 3 ou 4 fonds d'artichauts cuits, émincés. Laisser mijoter 1/2 heure, puis passer au tamis de crin. Délayer la crème avec du lait bouilli et lier le potage. Le garnir avec des petits croûtons de pain frits au beurre.

Terrine de lièvre. — Désosser l'animal, le dénerver et tailler les chairs en gros filets; les faire mariner avec sel, poivre et porto, pendant une nuit, ensuite assaisonner de sel, poivre et 4 épices, le même poids de farce fine de porc, que le poids du gibier désossé, ajouter dedans le foie écrasé et la marinade, puis tapisser la terrine de bardes de lard gras au fond et autour, et la remplir de couches alternées de farce et de filets de lièvre en commençant et en finissant par la farce. Fermer la terrine en mettant de la pâte autour du couvercle, et la cuire au four mais dans un peu d'eau formant bain-marie pendant 1 heure environ pour 1 kg. de viande. Laisser refroidir sous une presse légère : 2 kg. par exemple. Les truffes, si on veut en mettre, se mêlent à la marinade et se disposent entre les filets de lièvre

Haricots verts à la Portugaise. — Faire cuire les haricots verts, en les mettant à cru dans une casserole ou cocotte, y ajouter, pour 1 kg. de haricots, 150 gr. de lard gras non salé coupé en petits dés et 250 gr. de tomates pelées, vidées et hachées grossièrement. Mouiller juste à couvert avec du bouillon de pot-au-feu ou à la rigueur avec de l'eau, saler très peu, poivrer, couvrir et cuire ainsi une bonne heure, car par ce procédé, ils sont plus longs à cuire que lorsqu'ils cuisent à grande eau De même, ils ne peuvent être verts puisqu'ils sont à l'étuvée, mais c'est un légume délicieux et sortant de la présentation ordinaire

Parfait au café (six personnes). — Proportions : 200 gr. de sucre en morceaux; 1 décilitre de café très fort, 8 jaunes d'œufs; 1/2 litre de crème fouettée.

On fait cuire le sucre avec le café jusqu'à ce que l'on obtienne un sirop très épais, qui fasse un fil d'un doigt à l'autre quand on en a pris un peu et que l'on écarte les doigts. C'est la cuisson au filet. On verse alors doucement ce sirop bouillant sur les jaunes d'œufs placés dans une terrine tout en les remuant avec un petit fouet, puis on fouette le mélange jusqu'à ce qu'il soit complètement froid. On y mélange alors la crème fouettée et on verse cet appareil dans un moule à parfait, c'est-à-dire un moule à glace en forme de pain de

sucre fermant très hermétiquement; on soude aussi le couvercle avec du beurre et on sangle pendant 2 bonnes heures.

Nota. — On peut également faire des parfaits à la vanille, au chocolat, au praliné, etc... On ajoute alors le chocolat bien fondu et bien froid, ou le pralin bien pilé, quand on mélange la crème fouettée.

•

DÉJEUNER

—

Bouchées aux crevettes
Ragoût de mouton aux légumes
Salade
Galettes suisses

Bouchées aux crevettes ou Joinville. — Bouchées rondes ou ovales garnies de queues de crevettes mêlées d'un peu de champignons destinés à faire disparaître un peu de la salaison des crevettes. Lier la garniture d'une sauce crevette bien beurrée et relever au cayenne. (Voir illustration, p. 50.)

Ragoût de mouton. — Prendre 1 kg. de ragoût de mouton, soit dans la poitrine si on aime la viande grasse, soit dans le collier, plus maigre, ou l'épaule plus fine. Faire revenir en plein feu très vif dans une cocotte en fonte avec un peu de graisse ou de saindoux, ou même d'huile brûlante, mais pas de beurre; quand la viande bien saisie est rissolée de toute part, la poudrer avec deux cuillères à soupe de farine, et laisser continuer de roussir cette farine quelques minutes, tout en remuant, puis ajouter une gousse d'ail hachée et quand on sent l'odeur de l'air échauffé, il faut mouiller la viande à l'eau, complètement recouverte; ajouter 2 cuillères de purée de tomate, sel, poivre, bouquet et si la sauce n'est pas franchement brune, la colorer avec du caramel, couvrir et laisser cuire doucement 3/4 d'heure. Pendant ce temps, éplucher une vingtaine de petits oignons, quelques carottes et navets que l'on coupe en quartiers pas trop gros, jeter tous ces légumes dans une poêle contenant du *beurre* brûlant, les poudrer légèrement de sucre pour les faire caraméliser un peu ce qui leur donne et donne au ragoût un fumet exquis, et quand les légumes sont bien dorés les ajouter au ragoût. Laisser encore cuire 3/4 d'heure, et alors la viande ayant 1 h 1/2 de cuisson, on ajoutera des pommes de terre, nouvelles à la saison, ou en tout cas des pommes de terre ne s'écrasant pas à la cuisson. Il ne reste plus qu'à laisser encore cuire de 20 à 30 minutes pour que la viande et légumes soient cuits en même temps.

Bien soigneusement dégraisser le dessus de la sauce avant de servir, vérifier l'assaisonnement et semer du persil haché en servant.

Galettes suisses. — Proportions : 125 gr. d'amandes, 125 gr. de farine, 120 gr. de sucre, 40 gr. de beurre, 3 jaunes ou 1 œuf entier, vanille, sel...

On pile d'abord les amandes et le sucre, en y ajoutant les 3 jaunes d'œufs, puis on met cette pâte au milieu de la farine; on y ajoute le sel, la vanille et on pétrit le tout à la main pour obtenir une pâte ferme que l'on fait reposer 1/2 heure au frais.

•

DINER

—

Potage Crécy
Truites au bleu
Poulet sauté Joséphine
Ananas à la Créole

Potage Crécy au riz. — Émincer 50 gr. d'oignons, couper en petits lardons 150 gr. de lard maigre, les faire blondir au beurre, puis ajouter 1 kg. de carottes bien rouges émincées en rouelles, mouiller à couvert avec du bouillon, ajouter 60 gr. de riz, saler, poivrer et cuire doucement 1 h. 1/2. Passer le tout ensuite au tamis très fin, délayer la purée avec du bouillon pour en faire un potage crémeux, assaisonner à point et beurrer ce potage, le garnir de quelques cuillères de riz cuit au bouillon 20 minutes.

Les truites de rivière au bleu (une truite de 100 gr. par personne). — Simple et excellente manière de présenter les truites de rivière, à la condition de les avoir vivantes.

Il faut préparer et cuire d'avance un court-bouillon très vinaigré et condimenté, en quantité suffisante pour baigner les truites.

Saisir celles-ci avec un torchon pour éviter qu'elles glissent des mains, leur frapper la tête sur le bord d'une table ou d'une pierre, puis les vider vivement, sans les écailler afin de conserver tout le limon qui enveloppe la truite et qui lui donne justement cette teinte bleue qui justifie le dénomination. Les laver vivement et les jeter dans le court-bouillon bouillant : 6 à 8 minutes de cuisson suffisent. Égoutter et dresser les truites dans un plat creux avec un peu de leur court-bouillon et servir en même temps une saucière de beurre fondu et des morceaux de citrons. (Voir illustration, p. 89.)

Poulet sauté Joséphine. — Découper un poulet cru, puis saler et fariner les morceaux de poulet que l'on fait sauter et cuire doucement à l'huile bien chaude, les dresser et les garnir avec des bouquets d'aubergines en rouelles farinées et frites à l'huile, alternées avec des bouquets de tomates sautées. Déglacer la sauteuse au vin blanc avec une pointe d'ail haché, y verser une tasse de sauce tomate très claire et arroser le poulet. Persil.

Ananas à la Créole. — Comme un ananas risque de n'être pas employé dans un seul entremets et qu'il n'est pas de longue conservation, on présentera un reste le soir de cette manière.

On fait un riz à la Condé, on cuit au sirop l'ananas coupé en tranches minces; on dispose celles-ci dans un grand bol et on emplit celui-ci de riz. On tasse bien l'ensemble et on démoule sur un plat rond. On entoure de 1/2 bananes pochées au sirop, on arrose le tout de sauce abricot chaude bien parfumée de rhum. (Voir riz Condé, p. 51.)

●

DÉJEUNER

—

Huîtres
Omelette aux rognons
Escalopes à la Viennoise
Salade Lorette
Pommes à la Richelieu

Les huîtres. — Les meilleures huîtres sont les Natives anglaises, les Belon, les Marennes vertes et blanches, les Ostendes et les Cancalaises. Les démocratiques Portugaises, quand elles sont bien fraîches, sont très bonnes. On compte 6 huîtres par personne mais rien n'empêche d'en mettre 12.

Omelette aux rognons. — Couper en petits dés des rognons de mouton ou de veau, les faire sauter rapidement au beurre brûlant, les lier d'un peu de

demi-glace au madère et opérer comme pour l'omelette chasseur, c'est-à-dire enfermer les rognons au centre de l'omelette en la roulant, puis l'entourer d'un léger coulis de sauce madère.

Escalopes à la Viennoise (Vienner Schnitzel). — C'est une spécialité viennoise. Prendre des escalopes assez épaisses dans de la noix de veau, les aplatir, et les briser avec un maillet spécial en bois, dont la face battante est comme gaufrée. Les assaisonner, fariner et paner à l'Anglaise. Les cuire vivement au beurre clarifié dans un sautoir. Les dresser sur plat long avec du persil et des œufs durs, blancs et jaunes séparés, hachés. Arroser les escalopes de jus de citron et de beurre noisette, poser au milieu de chacune une rondelle de citron épluchée sur laquelle on met un filet d'anchois roulé en bague, le creux rempli de câpres au vinaigre. Border le plat de lames de citron cannelées et servir chaud. La garniture et le décor de citron doivent être faits d'avance pour servir aussitôt prêt étant donné que les œufs durs sont froids. (Voir illustration, p. 130.)

Salade Lorette. — C'est la salade connue sous le nom de M. C. B., c'est-à-dire mâche, céleri en branche et betterave très simplement liée à l'huile et au vinaigre.

Pommes à la Richelieu. — Pommes moyennes ne s'écrasant pas à la cuisson qu'on fait pocher au sirop vanillé, on les égoutte et les fait bien refroidir, puis on les dresse sur des petites rondelles de Génoise formant support et on les nappe avec une forte gelée de groseilles framboisée. On remplit le milieu des pommes (vidées au tube avant la cuisson), avec un hachis de fruits confits lié aussi de gelée de groseilles. On décore chaque pomme avec cerises confites et angélique.

●

DINER

—

Potage Andalou
Gnocchis au gratin
Pigeonneaux en compote
Compote de rhubarbe

Potage Andalou. — Faire cuire avec de l'eau une petite quantité de pommes de terre, de potiron et de tomates, le tout par parties égales. Passer au tamis très fin; délayer la purée avec la cuisson et du bouillon, si l'on veut, de façon à obtenir un potage crémeux, que l'on beurre fortement et que l'on garnit avec du riz cuit au bouillon.

Les gnocchis à la Parisienne. — Faire 125 gr. de pâte à choux.

Additionner cette pâte de 100 gr. de gruyère râpé, la faire tomber par très petites boulettes dans un sautoir d'eau bouillante salée, et laisser pocher, sans bouillir, pendant 10 minutes; les égoutter ensuite et les faire mijoter doucement dans une bonne sauce Béchamel claire; assaisonner de bon goût puis mélanger hors du feu (délicatement en remuant la casserole, et non les gnocchis), 60 gr. de fromage râpé. Verser dans un plat à gratin, ou dans des tartelettes cuites d'avance, semer du fromage, et de la mie de pain dessus, arroser de beurre et faire souffler et gratiner à four modéré pendant 15 à 20 minutes. Servir aussitôt que les gnocchis sont bien soufflés.

Pâte à choux. — Faire bouillir ensemble 2 décilitres 1/2 d'eau, 100 gr. de beurre, sel; y jeter d'un coup 125 gr. de farine, délayer pâte épaisse; la cuire deux minutes en la remuant et la sortir du feu pour la mouiller avec 4 œufs ajoutés l'un après l'autre.

Pigeonneaux en compote. — Vider, flamber et brider les pigeonneaux, puis les faire revenir au beurre doucement en casserole. Lorsqu'ils sont jaunis, les retirer et faire rissoler à la place une vingtaine de petits oignons et une vingtaine de lardons de lard maigre. Égoutter ensuite la graisse rendue, mouiller avec un peu de vin blanc et de sauce demi-glace; remettre les pigeons qui doivent se trouver à moitié baignés; assaisonner, ajouter un bouquet garni, couvrir et laisser cuire très lentement pendant 3/4 d'heure. A ce moment, dégraisser la sauce et lui ajouter 250 gr. de champignons crus et bien nettoyés. Laisser encore mijoter pendant 15 minutes et servir soit en cocotte, soit en plat creux.

Compote de rhubarbe. — Couper les tiges de rhubarbe, en morceaux de 4 à 5 cm. de long, après les avoir épluchées en enlevant la pellicule qui les enveloppe. Jeter ces morceaux dans un sirop très sucré, donc peu d'eau, et les cuire sans bouillir, ce qui ne les empêchera pas de s'écraser, la rhubarbe tombant en purée à la moindre ébullition. On peut aussi faire macérer les morceaux de rhubarbe 3 ou 4 heures avec une forte proportion de sucre en poudre; cela fait rendre l'eau à la rhubarbe, de sorte qu'au bout de ce temps, elle baigne presque dans une sorte de sirop, qui sera précisément employé pour la cuire; on peut vaniller ou laisser nature. Avec ces quelques indications, toute ménagère peut servir de bonnes compotes, en employant de même façon, bananes, ananas, coings, etc...

●

DÉJEUNER

—

Moules à la Fécampoise
Côtes de porc grillées
Crosnes au beurre
Beignets Suzette

Moules à la Fécampoise. — Choisir de grosses moules et les cuire suivant le procédé habituel (Vin blanc échalotes et poivre), les retirer de la coquille, les ébarber, c'est-à-dire retirer la membrane dure qui les entoure. Apprêter une salade de céleri-rave et pommes de terre coupées très finement, assaisonnées à l'huile et au vinaigre, et additionnées de fines herbes. Dresser cette salade en ravier, la couvrir avec les moules et arroser celles-ci d'une légère Mayonnaise moutardée et éclaircie avec la cuisson des moules réduites à fond. Avoir soin de très peu saler. Fines herbes hachées sur le tout.

Côtes de porc grillées. — Procéder comme pour les côtelettes de mouton mais les tenir bien cuites; on peut aussi les cuire au saindoux à la poêle. Servir avec sauce piquante ou sans sauce.

Les stachys dits crosnes du Japon. — Chacun connaît ce légume importé du Japon qui fut cultivé et acclimaté au village de Crosnes près Paris, d'où il a pris le nom. Son vrai nom est stachys.

Crosnes aux fines herbes. — Éplucher et cuire les crosnes à l'eau salée, les égoutter et les sauter au beurre brûlant avec des fines herbes hachées.

Beignets de semoule Suzette (8 personnes). — Un 1/2 litre de lait, 100 gr. de semoule moyenne, 75 gr. de sucre, 25 gr. de beurre, 2 jaunes d'œufs.

On fait cuire la semoule dans le lait bouillant vanillé jusqu'à consistance épaisse, ajouter alors le sucre et le beurre puis les jaunes et redonner 2 ou 3 bouillons. Étaler cette pâte sur le marbre en une couche uniforme de 2 cm. d'épaisseur et, quand elle est refroidie, la découper en rondelles avec un emporte-pièce de 6 à 7 cm. de diamètre. Avec un vide-pomme, on enlève le centre de ces rondelles, de sorte que l'on obtient comme des couronnes que l'on pane à la chapelure blanche et que l'on fait frire au beurre dans une poêle. On les dresse avec une belle cerise confite dans le creux, poudrer de sucre, sauce abricot au kirsch.

●

DINER

—

Soupe à la tomate
Filets de daurade Bonne Femme
Côtelette de viande sauce madère
Compote de poires à la crème

Soupe à la tomate. — Faire blondir au beurre un oignon et une carotte émincés, ajouter ensuite une grosse cuillère de farine, puis 500 à 600 gr. de tomates bien mûres écrasées seulement à la main; on met tout, graines et eau. Délayer dans le roux, ajouter un litre d'eau, sel, poivre et 2 morceaux de sucre, une branche de persil, laisser cuire doucement 3/4 d'heure, puis passer à la passoire assez fine pour que les graines ne passent pas. Remettre ensuite dans la casserole et l'éclaircir, avec du bouillon de préférence, ou, à défaut, de l'eau. Il doit être un peu velouté; y ajouter un peu de beurre frais et 3 cuillères à soupe de riz que l'on aura cuit à part 20 minutes dans du bouillon. Ce potage est délicieux. On peut mettre trois cuillères de tapioca au lieu de riz.

Filets de daurade Bonne Femme. — Couper la tête et détacher les deux filets en glissant un couteau bien à plat tout le long de l'arête, en commençant par le côté de la queue et remontant jusqu'à la tête. Laver, éponger et fariner les deux filets, puis les cuire au beurre bien chaud, à la poêle, des deux côtés. Les dresser sur le plat, faire brunir du beurre dans la poêle avec celui qui reste de la cuisson, le verser sur le poisson, l'arroser d'un filet de vinaigre ou jus de citron et semer une poignée de câpres au vinaigre et des fines herbes.

Croquettes en côtelettes. — Couper en dés, très finement de la viande blanche de desserte, veau, volaille, etc..., y mêler un peu de jambon et champignons hachés puis lier le tout avec très peu de Béchamel et 1 ou 2 jaunes d'œufs. Diviser et rouler cet appareil en forme de petites côtelettes, les paner à l'œuf et à la chapelure blonde et les faire frire 5 minutes avant de servir à friture brûlante. Dresser sur serviette avec persil frit, et sauce à part, soit tomate, madère, périgueux, etc... (Voir illustration, p. 48.)

Sauce madère. — Faire une sauce brune avec du jus et ajouter, vers le milieu de sa cuisson, un verre à madère de madère ou de porto; elle peut se servir avec des viandes de boucherie ou des volailles ou des œufs pochés, vol-au-vent bouchées, etc...

Compote de poires à la crème. — Peler et couper des poires en quartiers; ôter les pépins et les faire cuire dans un sirop assez sucré (1/4 de litre d'eau, 125 gr. de sucre vanillé). Réduire ensuite le sirop et lui mélanger une tasse de crème; arroser les poires bien froides.

●

DÉJEUNER

—

Hors-d'œuvre
Œufs farcis à la Chimay
Lapereau à la Normande
Tôt-fait au tapioca

Canapés aux anchois. — Tailler dans un pain de mie de la veille, des tranches rectangulaires de 4 cm. de largeur sur 6 à 7 de longueur et 1 cm. d'épaisseur. C'est le format habituel de ce qu'on appelle des canapés. Les faire frire à l'huile d'olive brûlante pour bien les dorer et griller tout en conservant l'intérieur moelleux. Étaler une couche de beurre d'anchois sur les canapés refroidis, puis faire adhérer au bord de chacun du blanc d'œuf dur haché d'un côté, du jaune d'œuf dur haché de l'autre et du persil aux deux extrémités. Sur le milieu qui reste nettement tartiné de beurre d'anchois disposer en X deux petits filets d'anchois à l'huile.

Œufs farcis à la Chimay. — Partager des œufs durs en deux en longueur, écraser les jaunes au tamis et ajouter à la purée de jaunes d'œufs un peu de champignons hachés finement et cuits au beurre, puis un peu de persil haché. Farcir les œufs, les dresser dans un plat à gratin, les recouvrir d'une épaisse sauce Mornay. Semer dessus une poignée de fromage et de chapelure, les arroser de beurre fondu et faire gratiner; servir de suite.

Lapereau à la Normande. — Faites revenir votre lapereau, préalablement découpé au beurre, avec oignons et ciboules, ajoutez une pincée de farine, faites-la roussir légèrement, sel, poivre, mouillez avec du cidre, bouquet garni, échalotes, ail, clou de girofle; à moitié de la cuisson, ajoutez des navets fortement blanchis, et laissez cuire, servez ce plat, en l'entourant de croûtons de pain frits au beurre.

Tôt-fait au tapioca. — Faire bouillir 1/2 litre de lait avec de la vanille et 100 gr. de sucre, y verser en pluie, tout en remuant, 80 gr. de tapioca; quand celui-ci est bien cuit (10 minutes), le verser sur 2 œufs entiers, ajouter un peu de beurre fondu (50 gr.), verser dans un plat creux, allant au feu et mettre à cuire à four moyen 10 à 15 minutes. On peut faire de même avec la semoule.

On fait aussi le tôt-fait comme un genre de soufflé sans lait; dans ce cas, il vaut mieux faire carrément un soufflé. Ce n'est pas plus long.

●

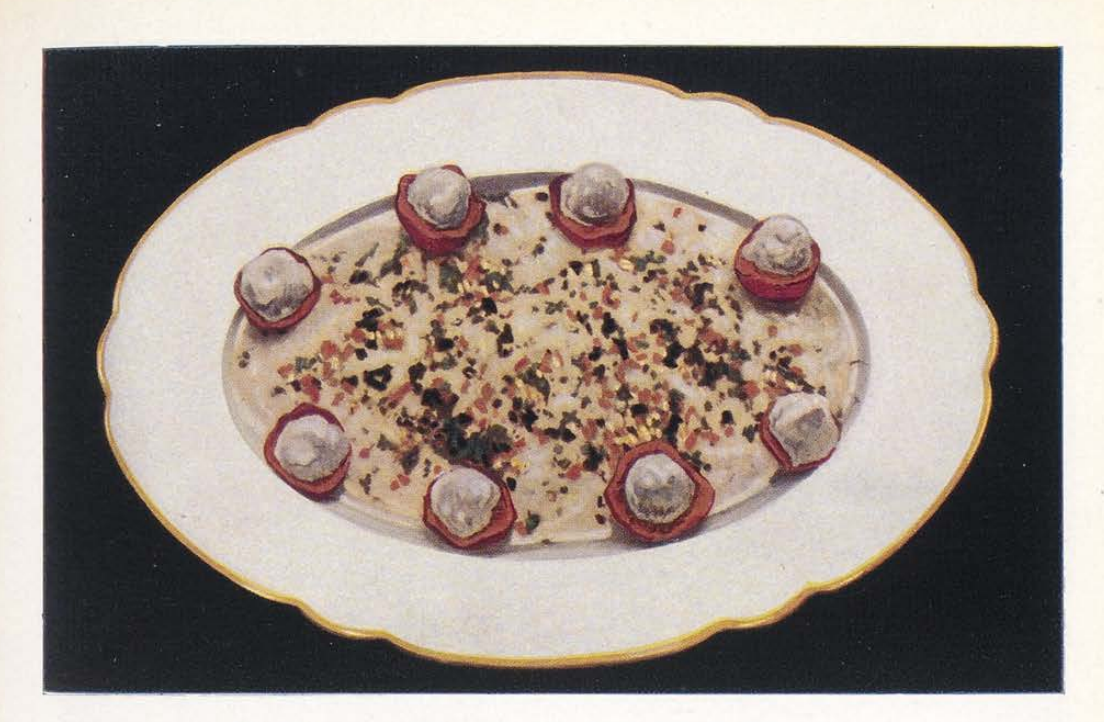


Fig. 63. — Filets de soles à la Sylvette (voir page 202).



Fig. 64. — Brochet à la Manon (voir page 177).

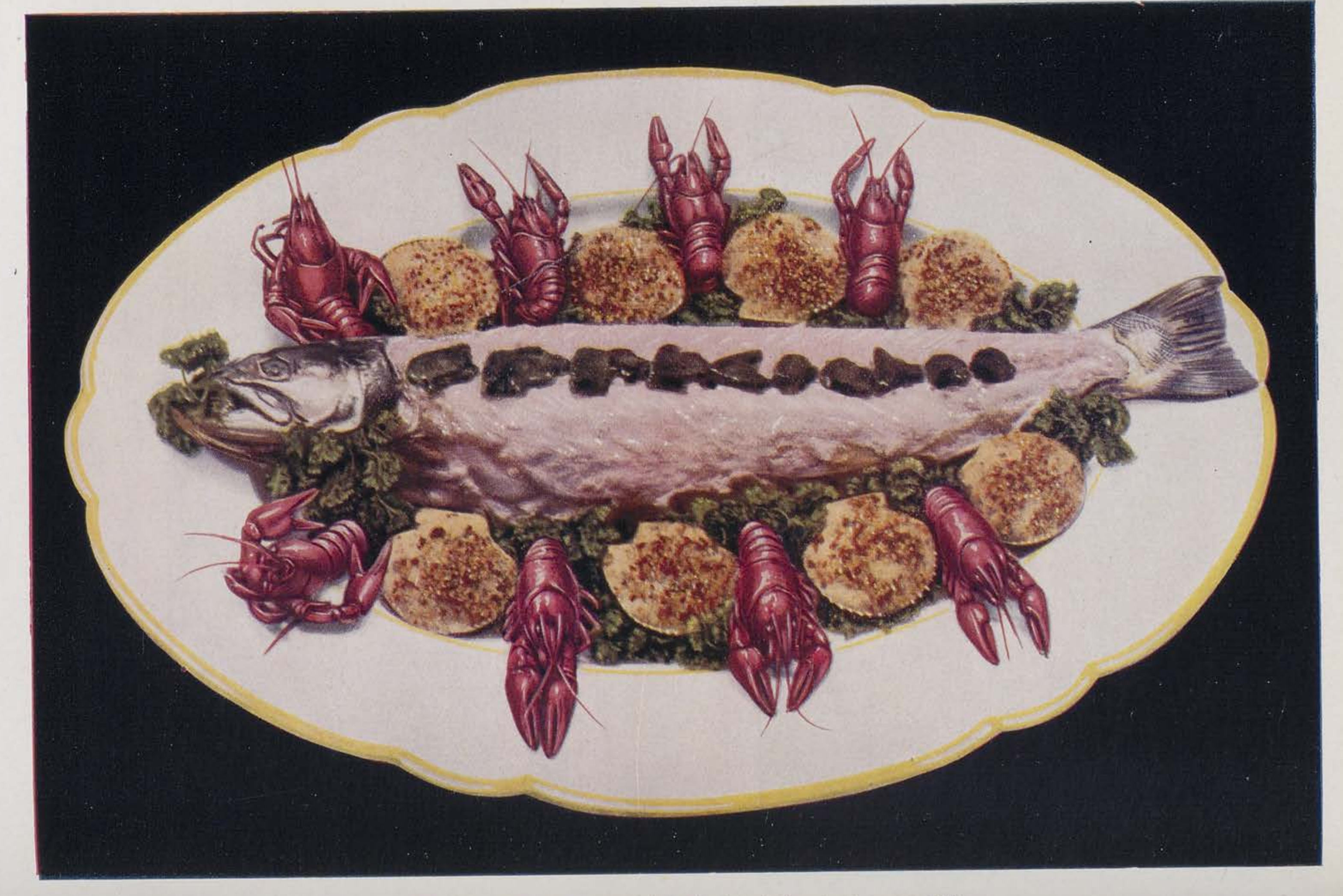


Fig. 65. — Truite saumonée à la Laguipière (voir page 198).



Fig. 66. — Entrecôte à la Mirabeau (voir page 125).

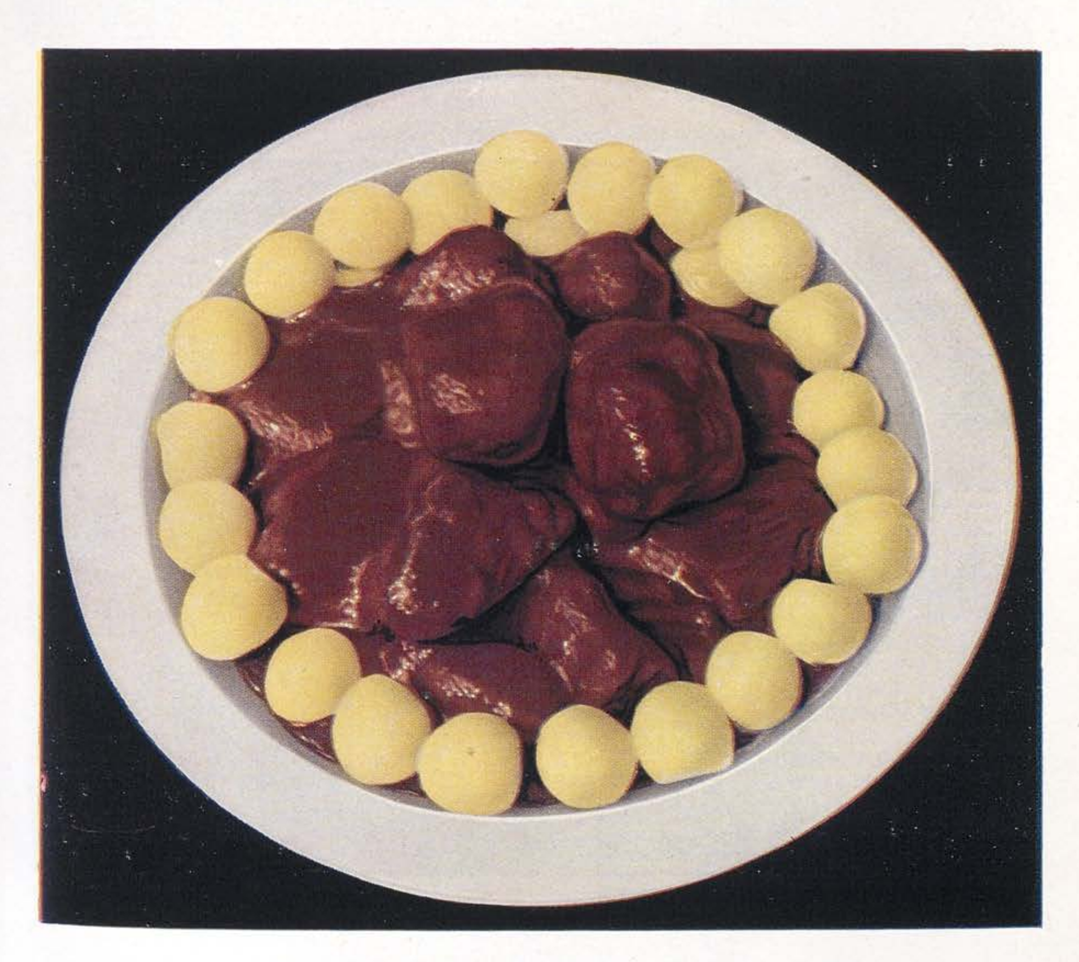


Fig. 67. — Goulash de bœuf à la Hongroise (voir page 97).



Fig. 68. — Aiguillette de bœuf à la Flamande (voir page 64).

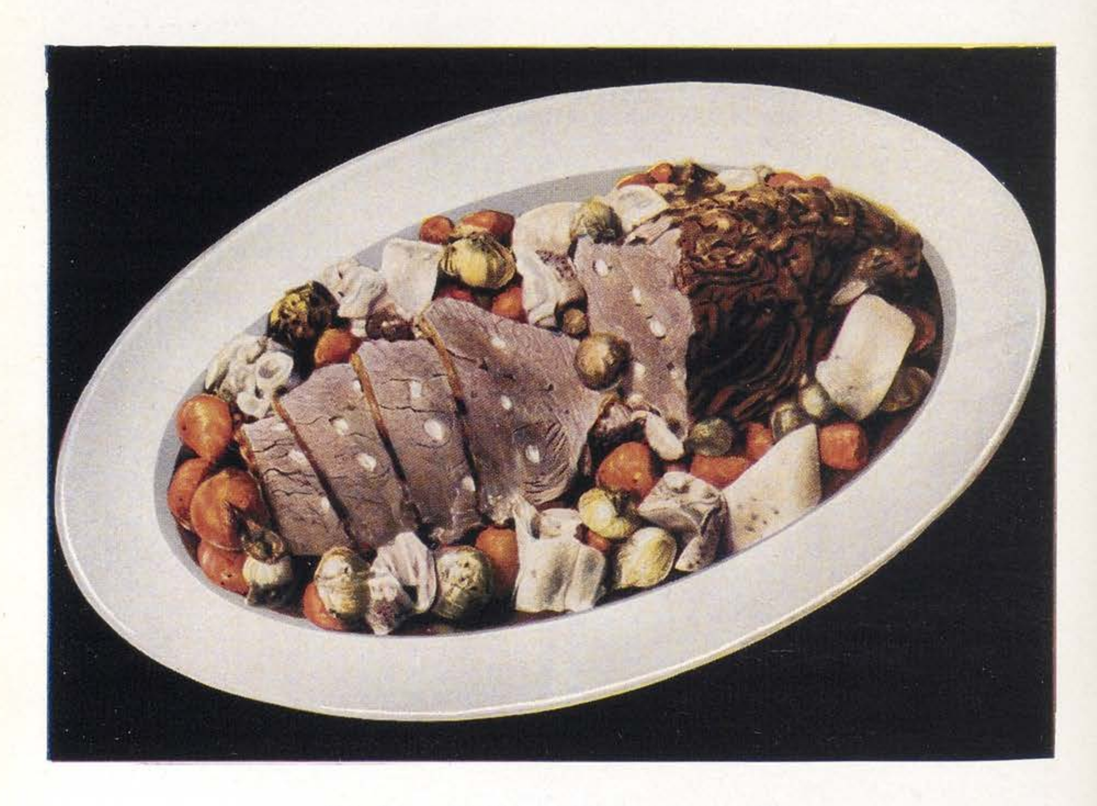


Fig. 69. — Bœuf à la mode (voir page 59).

DINER

—

Potage cressonnière
Poule au riz
Laitues braisées au madère
Pudding aux biscuits

Potage au cresson. — Mettre dans de l'eau 400 à 500 gr. de pommes de terre et une poignée de cresson et faire cuire le tout ensemble. Une fois bien cuit, passer au tamis fin et délayer cette purée avec du lait, de l'eau ou du bouillon, de façon à obtenir un potage crémeux.

Beurrer et assaisonner, puis garnir avec des croûtons de pain, ou avec des feuilles de cresson que l'on aura fait blanchir.

Poule au riz. — Nettoyer et préparer une poule; la faire blanchir à l'eau pendant 3 ou 4 minutes, puis la rafraîchir et la mettre dans une casserole avec 1 oignon, 1 carotte, 2 poireaux, sel, poivre en grains, 1 clou de girofle et un bouquet garni. Baigner largement avec du bouillon non coloré et faire cuire doucement jusqu'à complète cuisson de la volaille. Ensuite faire une sauce blanche, avec une partie de la cuisson bien dégraissée et liée aux jaunes, et d'autre part faire revenir au beurre pendant 2 ou 3 minutes 200 gr. de riz et le mouiller avec 1 litre de cuisson de volaille. Laisser cuire le riz 20 minutes, le dresser sur plat rond, dresser dessus la volaille dépouillée et découpée et la napper de sauce; servir le reste de sauce à part.

Nota. — Il est bon de faire observer qu'une vieille poule sera toujours dure, quelque temps de cuisson que l'on lui donne; la chair en sera sèche et insipide, mais le riz et la sauce faits avec la cuisson seront délicieux par contre. Néanmoins, lorsque l'on achète une volaille pour faire au riz, il est préférable d'en choisir une jeune.

Laitues braisées au madère. — Racler la racine de grosses laitues à cuire et ne pas la couper pour que les feuilles y restent adhérentes. Bien les laver et les blanchir à grande eau pendant 1/4 d'heure. Les rafraîchir en les relavant à nouveau dans beaucoup d'eau froide, puis les presser dans les mains; les partager en deux dans la longueur, les assaisonner de sel, poivre et muscade. Rabattre le bout des feuilles sous chaque moitié et les ranger dans un sautoir foncé de légumes et gras de lard. Les faire pincer sur le feu jusqu'à ce que le fond de légumes roussisse, puis les mouiller à moitié de bon jus ou bouillon brun; les couvrir d'un papier beurré et mettre à braiser au four environ 3/4 d'heure. Les dresser en légumier et les arroser d'une légère demi-glace au madère ou de bon jus de rôti.

Pudding aux biscuits. — Beurrer et sucrer l'intérieur d'un moule à pudding, à douille centrale, le garnir jusqu'en haut par couches alternées de biscuits-cuillère cassés en morceaux et de fruits confits coupés et macérés au rhum avec un mélange de quelques raisins de Corinthe. Commencer par les biscuits au fond du moule, puis battre dans une terrine 3 œufs entiers avec 100 gr. de sucre en poudre et quand c'est bien liquéfié, y verser dessus 3 décilitres de lait bouillant. Avec cette crème, remplir peu à peu le moule en arrosant les biscuits de quelques cuillères de crème, puis les laisser bien s'imbiber et remettre encore un peu de crème; ceci parce que si l'on versait toute la crème à la fois, les biscuits n'ayant pas le temps d'être imbibés, resteraient légers et flotte-

raient sur la crème qui serait tout au fond, tandis qu'au démoulage, ce pudding doit se présenter en un bloc uniforme. Quand le moule est plein, le cuire au four au bain-marie bouillant pendant 25 minutes, puis le laisser reposer 10 minutes hors du four, mais dans l'eau avant de le démouler sur un plat rond et l'arroser soit d'une crème anglaise chaude, soit d'une sauce faite de marmelade d'abricot chauffée avec un peu d'eau et de rhum. Servir toujours chaud.

●

DÉJEUNER

—

Raie au beurre noir
Fricassée de veau
Nouilles à l'Alsacienne
Mont-Blanc à la Chantilly

Raie au beurre noir. — Cuire la raie dans un court-bouillon bien condimenté de légumes; l'égoutter, la dépouiller et la dresser sur plat long. Faire cuire à la poêle un bon morceau de beurre, jusqu'à ce qu'il soit noir. Assaisonner la raie avec sel, poivre, persil haché grossièrement et câpres. Verser le beurre noir dessus, puis jeter dans la poêle quelques cuillerées de vinaigre en l'éloignant au bout du bras pour éviter les éclaboussures; quand le vinaigre est réduit de moitié, le verser sur la raie.

Fricassée de veau. — La fricassée est une variante de la blanquette. Au lieu de blanchir la viande, la faire revenir au beurre sans la laisser colorer. Il s'agit seulement de raidir la viande, puis la saupoudrer de farine, la mouiller d'eau ou de bouillon blanc, l'assaisonner et ajouter des petits oignons. Quand elle est cuite ainsi dans sa sauce, on lie celle-ci avec des jaunes et on ajoute des champignons.

Nota. — Les blanquettes et fricassées peuvent se garnir de tous légumes, tels que petits pois, carottes nouvelles, céleris-raves, cardons, côtes de bette, pointes d'asperges, etc..., de même la sauce peut être parfois additionnée de tomate purée (très légèrement). On peut aussi dresser la blanquette dans une bordure de riz au gras.

Nouilles à l'Alsacienne. — Avant de faire cuire les nouilles fraîches, en garder une bonne pincée crues, et les couper en petits dés très fins comme si elles étaient hachées. Faire sauter au beurre à la poêle d'une part les nouilles cuites et bien égouttées et rincées et dans une autre poêle les nouilles hachées qui doivent bien griller. Mêler un peu de fromage râpé aux nouilles, les dresser en légumier et semer dessus le petit peu de nouilles grillées qui donne au plat un croquant très agréable.

Mont-Blanc à la Chantilly. — On fend tout autour la peau à 500 gr. de marrons de bonne qualité; on les met dans une casserole d'eau froide sur le feu jusqu'au premier bouillon, puis on épluche vivement, en les retirant de l'eau un par un, et, sans leur donner le temps de refroidir, on les rejette à mesure dans du lait bouillant et vanillé, dans lequel on finit de les cuire. Puis on les égoutte sur un tamis fin au travers duquel on les passe. On ne se sert pas de la cuisson.

On fait cuire alors dans un poêlon de cuivre 150 gr. de sucre en morceaux additionné d'un verre à madère d'eau et d'une branche de vanille; on cuit ce sirop jusqu'à ce qu'il soit très épais et poisseux, puis on y mélange la purée de marrons. On travaille le tout ensemble jusqu'à ce que l'on obtienne comme une pâte assez épaisse et malléable; lorsqu'elle n'est plus que tiède, on y incorpore gros comme une noix de beurre; puis on met cette pâte dans une poche avec une petite douille ronde assez fine; on prend un moule à savarin dont on beurre et saupoudre de sucre l'intérieur et on le remplit en y laissant couler la purée de marrons qui doit s'enchevêtrer et former comme un nid.

On retourne le moule sur un plat rond bien froid et on l'enlève avec précaution. Il ne reste plus qu'à remplir le puits central, mais au dernier moment avec une bonne et ferme crème Chantilly dressée en dôme. (Voir illustration, p. 221.)

●

DINER

—

Potage Parmentier
Tourteaux à la Mornay
Perdrix aux choux
Salade
Flan au lait

Potage Parmentier. — Prendre le blanc de 2 ou 3 poireaux suivant leur grosseur, l'émincer finement, le faire blondir au beurre. Ajouter ensuite 500 à 600 gr. de pommes de terre coupées en quatre, mouiller l'ensemble avec de l'eau, saler, et laisser cuire. Une fois cuit, passer le tout au travers d'une passoire fine, puis délayer avec un peu d'eau et de lait bouilli. Faire bouillir l'ensemble, puis écumer et lier avec 1 jaune d'œuf; verser dans une soupière, et beurrer. Garnir de petits croûtons frits au beurre.

Tourteaux à la Mornay. — Les cuire à l'eau salée et en retirer les chairs quand ils sont froids. Arracher toute la partie du dessous pour ne conserver que la coquille, et éplucher toute la chair que l'on mélange avec la partie crémeuse contenue dans le coffre. Lier le tout avec une sauce Mornay. Remplir le coffre, semer dessus du fromage et chapelure, Arroser de beurre et gratiner. Servir avec une couronne de persil, On peut aussi les préparer froids, à la Mayonnaise

Perdrix aux choux. — Trousser en entrée la perdrix que l'on fait revenir dans une casserole avec du beurre jusqu'à ce qu'elle soit d'une teinte dorée. D'autre part, partager en quatre 1 beau, ou 2 petits choux de Milan que l'on met dans une casserole avec 125 gr. de lard de poitrine : recouvrir d'eau froide et, après 3 à 4 minutes d'ébullition, égoutter le tout. Cela fait, découper en bandes le lard de poitrine et presser les choux; garnir ensuite le fond d'une casserole avec une bonne cuillerée à bouche de saindoux ou de graisse de pot-au-feu; ajouter une carotte et un oignon coupés en rouelles; y placer par-dessus la moitié des choux sur lesquels on étale quelques bandes de lard de poitrine et par-dessus déposer la perdrix que l'on a préalablement fait colorer au beurre, et que l'on recouvre avec le restant du lard de poitrine, puis avec les choux. Verser alors dans la casserole du bouillon, de façon que le tout en soit largement recouvert; ajouter un petit bouquet garni. Faire partir en ébullition, saler à point le bouillon; couvrir la casserole; faire ensuite braiser

au four jusqu'à ce que les choux aient absorbé tout le bouillon. Au moment de servir, poser le milieu de la partie intérieure du plat sur la casserole, et, après avoir retourné le tout d'un seul coup, retirer la casserole et servir ainsi bien chaud; décorer le dessus de tranches de cervellas cuits avec.

Le flan au lait. — Foncer un cercle de 16 cm. en pâte brisée et piquer le fond, puis le remplir avec une crème faite en battant à la fourchette 3 œufs entiers et 125 gr. de sucre vanillé; ajouter ensuite 60 gr. de farine, 4 décilitres de lait froid et ceci étant bien délayé, le passer à la passoire fine dans la tarte; cuite à four chaud surtout dessous, la pâte étant plus longue à cuire que la crème. Il faut environ 25 minutes.

SAISON ESTIVALE

DÉJEUNER

—

Tomates à l'Andalouse
Œufs à la Polonaise
Bœuf mode à la gelée
Tartes aux cerises

Tomates à l'Andalouse. — Faire cuire à l'eau bouillante pendant 16 à 17 minutes, pas davantage 100 gr. de riz, l'égoutter, l'assaisonner avec une légère Mayonnaise très relevée et moutardée; mélanger un peu de poivrons d'Espagne, fendus vidés de leurs graines, grillés légèrement et émincés très fin. Ajouter une cuillère ou deux d'oignons d'Espagne hachés et fondus à l'huile sans être colorés. Garnir des tomates de ce riz froid et dresser sur lit de persil.

Œufs pochés à la Polonaise. — Dresser les œufs pochés dans des croustades ou dans des cocottes en porcelaine dont le fond est garni d'un ragoût de tomates fraîches sautées. Napper les œufs avec une sauce tomate bien crémeuse et les recouvrir d'une Polonaise, qui s'obtient en faisant griller 1 ou 2 cuillères de mie de pain dans du beurre noisette.

Bœuf à la mode en gelée. — Même préparation que pour le bœuf à la mode chaud, avec un supplément de pieds de veau et de couennes de porc. Quand il est cuit, sortir la viande, les pieds, couennes, égoutter les carottes et oignons et les ranger dans le récipient qui doit servir à mouler le bœuf (timbale, simple saladier, etc.). On peut décorer le fond en rangeant, intercalés, oignons et carottes. Mettre le bœuf au milieu et les restes de légumes autour. On peut mettre du pied de veau mais il faut alors l'émincer car froid il est dur. Dégraisser le jus à froid, le passer au linge et le verser sur l'ensemble pour recouvrir le tout. Laisser prendre et démouler le lendemain.

Tartes aux cerises. — Foncer un cercle avec de la pâte brisée, piquer toujours le fond avec le couteau, puis y semer, pour les tartes aux fruits frais qui rendent du jus, une poignée de sucre en poudre, énoyauter des cerises fraîches quand c'est la saison et en garnir toute la tarte bien serrées les unes contre les autres, cuire ensuite à four bien chaud 25 à 30 minutes, et arroser le dessus de gelée de groseilles. Opérer exactement de même l'hiver avec des cerises de conserves, en s'assurant qu'il ne reste pas de noyaux dedans.

DINER

—

Crème d'asperges
Filet de bœuf Bouquetière
Artichauts à la Mireille
Soufflé praliné

Crème d'asperges. — Faire un roux avec 40 gr. de beurre et autant de crème de riz. Laisser cuire 2 minutes et mouiller avec 1 litre 1/2 de bouillon, remuer jusqu'à l'ébullition et ajouter 2 dottillons de pointes d'asperges vertes épluchées et blanchies 5 ou 6 minutes à l'eau salée. Laisser cuire le tout pendant 1 heure à petit feu, écumer, passer au tamis fin. Remettre au feu avec un peu de lait bouilli, tout en le conservant bien crémeux. Lier avec 2 jaunes d'œufs et de la crème. Beurrer. Garnir avec quelques sommités d'asperges cuites à l'eau salée afin qu'elles soient très vertes.

Filet de bœuf à la Bouquetière. — La Bouquetière est une garniture composée de légumes nouveaux : carottes, navets, haricots verts, petits pois, choux-fleurs et pommes de terre correctement taillés, cuits séparément et sautés au beurre, puis, disposés par petits bouquets autour du filet arrosé de sa sauce de cuisson bien dégraissée.

Quand au filet de bœuf il est piqué de lardons et rôti à raison de 1/4 d'heure par livre.

Artichauts à la Mireille. — Prendre de tout petits artichauts genre poivrade, retirer seulement les feuilles du tour et les mettre à cuire dans une casserole avec un verre de bouillon ou d'eau, 1 déci d'huile d'olive, sel, poivre en grains et 12 petits oignons. Ajouter encore 3 ou 4 tomates pelées, coupées en quartiers et couvrir. Laisser cuire le tout assez fortement 1/2 heure et servir tels quels, froids de préférence.

Soufflé praliné. — Faire griller 60 gr. d'amandes hachées avec 50 gr. de sucre en poudre, ce qui doit former un caramel, les laisser refroidir et les broyer aussi fin que possible. Faire alors fondre 50 gr. de beurre, y mélanger 40 gr. de farine et aussitôt mouiller avec un petit 1/4 de litre de lait; donner 1 ou 2 bouillons en remuant, puis hors du feu mélanger 4 jaunes d'œufs, le pralin pulvérisé et 3 blancs en neige. Mettre en moule beurré et sucré; à moitié rempli et cuire 22 minutes à four modéré.

●

DÉJEUNER

—

L'anchoïade
Sole grillée à la Maître-d'hôtel
Paupiettes de veau à la Richelieu
Salade
Fruits

L'anchoïade. — Prendre un pain rassis, le couper dessus environ de 2 cm. d'épaisseur, divisez-le en morceaux.

Laver plusieurs anchois, dessaler dans l'eau fraîche, enlever les queues et les arêtes; avec le côté d'une fourchette, les piler. Faire une sauce avec 3 cuillerées d'huile d'olive, de vinaigre, poivre et gousses d'ail; mélanger sauce et anchois, faire une purée. Étendre cette purée sur le pain que vous avez coupé, en appuyant fortement pour bien faire pénétrer la sauce. Faire griller ensuite les tartines ou mettre au four. Faire dorer et servir.

Sole grillée. — Fendre la sole des 2 côtés légèrement en travers de manière à former un quadrillage; la fariner, l'huiler et la faire griller en l'arrosant d'huile de temps en temps. Dresser sur plat chaud avec bordure de persil et placer sur la sole 3 lames minces de citron. Servir du beurre fondu ou maître d'hôtel à part. Passer des pommes de terre à la vapeur en même temps. (Voir illustration, p. 70).

Paupiettes de veau à la Richelieu. — Prendre de minces escalopes de veau et étaler dessus une petite couche de farce de porc ou chair à saucisse bien assaisonnée. Les rouler, les ficeler, puis les faire braiser comme il est dit. Les dresser sur des 1/2 tomates sautées au beurre, les arroser de leur jus tomaté, et garnir le milieu du plat avec des pommes de terre Château. (Voir paupiettes à la Bonne Femme, p. 91.)

Fruits. — Profiter de la saison des fruits pour en consommer fréquemment; l'été l'organisme réclame les bienfaits d'une cure de fruits.

●

DINER

—

Crème Clamart
Poulet à la Créole
Aubergines farcies
Compote d'abricots

Crème Clamart. — Cuire à grande eau salée 1 kg. de gros pois frais écossés, les égoutter, les passer au tamis de crin. Délayer la purée soit avec du bouillon ou la cuisson des pois et du lait. Quand ce potage bout, l'épaissir avec 2 ou 3 cuillères de crème de riz délayée au lait froid. Assaisonner et sucrer légèrement. Lier avec 2 jaunes d'œufs et 3 cuillères de crème. Garnir avec des feuilles de laitue émincées cuites à part dans du bouillon.

Poulet à l'Indienne ou à la Créole. — Faire blondir légèrement les morceaux au beurre et ajouter 2 gros oignons hachés et également jaunis, saupoudrer alors le tout avec une grosse cuillère à café de curry et le mouiller à couvert avec du bouillon blanc. Assaisonner (sans poivre, le curry étant suffisant), mettre un bouquet garni et couvrir pour laisser cuire 20 à 25 minutes. A ce moment, ajouter 2 décilitres de Béchamel très épaisse, laisser encore mijoter le tout, puis retirer les morceaux de poulet un à un et passer la sauce dessus pour éliminer l'oignon. Dresser le poulet et servir en même temps une timbale de riz à l'Indienne (Voir p. 97.). On peut ajouter un peu de noix de coco râpée à la sauce; ce sera plus couleur locale.

Aubergines farcies. — Partager les aubergines en deux dans le sens de la longueur sans les peler. Faire une incision dans la chair à 1/2 cm. de la peau tout autour, et quelques-unes dans le milieu. Saler et laisser rendre leur eau pendant 1/4 d'heure, les faire frire à l'huile entièrement. Lorsqu'elles sont cuites, les égoutter et les vider sans abîmer la peau. Hacher la chair avec un soupçon d'ail et de fines herbes, y ajouter une égale quantité de hachis de champignons dit Duxelles. Assaisonner et farcir les peaux avec cette composition. Semer de la chapelure et faire gratiner après les avoir arrosées d'huile. Servir sur plat long avec coulis tomaté.

Compote d'abricots. — Partager en deux des abricots pas trop mûrs et les cuire dans un sirop vanillé, mais surtout ne pas laisser bouillir le sirop, car l'abricot est un fruit si tendre qu'il suffit de 2 ou 3 bouillons pour en faire de la purée. Ne pas le peler pour servir.

●

DÉJEUNER

—

Hors-d'œuvre
(salade niçoise)
Irish-Stew
Épinards en branches
Crème à la Printania

Salade niçoise. — Si l'on a un petit reste de haricots verts de la veille et 1 ou 2 pommes de terre cuites à l'eau, on ajoute un peu de tomates pelées, coupées, non en lames, mais en dés, les pommes de terre en rondelles minces et on lie le tout avec une vinaigrette. Semer du cerfeuil dessus.

Ragoût de mouton à l'Anglaise dit Irish-Stew. — Cette manière anglaise de faire le ragoût de mouton est très recommandable et par sa qualité, sa digestibilité et la variation qu'elle apporte dans les menus.

Faire blanchir la viande en la mettant à l'eau froide et, après l'avoir fait bouillir 5 à 6 minutes, la rafraîchir à l'eau courante, la remettre à cuire avec, au fond de la casserole, une bonne couche d'oignons émincés et 500 gr. environ de pommes de terre en rouelles pour 3 livres de viande. Mouiller d'eau à couvert, saler, poivrer fortement; ajouter un bouquet garni et couvrir. Quand la viande est presque cuite, soit au bout d'une heure 1/2, retirer les morceaux un à un puis dégraisser la sauce et passer le tout, oignons et pommes de terre, au tamis fin, pour obtenir une purée qui, délayée avec de l'eau de la cuisson, forme une sauce légèrement liée. Remettre le tout au feu avec la viande et y ajouter encore 500 à 600 gr. de pommes de terre pelées et façonnées comme des pommes nouvelles. Laisser achever la cuisson lentement et servir avec du persil haché dessus.

Épinards en branches. — Lorsqu'au printemps les épinards sont en belles et larges feuilles, les éplucher une à une pour ôter les queues, les laver soigneusement dans beaucoup d'eau, puis les mettre à cuire à pleine eau bouillante salée; il faut beaucoup d'eau et les faire cuire vite *sans les couvrir*, afin qu'ils restent bien verts; 10 minutes de cuisson suffisent, puis les égoutter, les rafraîchir en faisant couler l'eau froide dessus, les presser bien dans les mains et les faire sauter au beurre, bien chaud, avec un peu de sel seulement. Aussitôt bien chauffés avec ce beurre, les servir sans plus attendre. Ce sont là des épinards dits « en branches ».

Crème à la Printania. — Crème Chantilly mélangée d'un peu de purée de fraises, la dresser en coupe et l'entourer de fraises macérées avec kirsch et sucre.

●

DINER

—

Consommé à la Célestine
Alose à l'oseille
Langue de veau à la Dussolier
Salade
Pêches à la Condé

Consommé à la Célestine. — Faire 2 ou 3 petites crêpes sans sucre et les couper en filets fins, les jeter dans du bon consommé de volaille. Cerfeuil haché dessus.

Alose à l'oseille. — Coucher l'alose dans une daubière dont le fond est tapissé de rouelles d'oignons et

d'échalotes légèrement passées au beurre. Mouiller avec 1/4 de bouteille de bon vin blanc. Assaisonner et arroser d'huile. Laisser mariner 2 heures. Faire bouillir sur le feu, couvrir et mettre alors la daubière au four pendant une petite heure en veillant à maintenir une très lente cuisson. Dresser l'alose sur un lit d'oseille à la crème, faire réduire à l'état sirupeux la cuisson pour en glacer l'alose.

Langue de veau à la Dussolier. — Faire blanchir la langue, puis la rafraîchir et la gratter pour enlever la peau blanche. La faire revenir ensuite avec oignons, carottes et échalotes, taillés en très petits dés bien réguliers. Quand les légumes sont jaunis, mouiller avec un verre de vin blanc et 1/2 litre de sauce brune fortement tomatée; assaisonner, couvrir et laisser braiser lentement pendant 1 h. 1/2. Dégraisser la sauce et y ajouter 1 ou 2 cornichons coupés en dés et une pincée de fines herbes hachées. Découper la langue en tranches et la dresser au milieu d'un plat long bordé d'un cordon de pommes de terre Duchesse colorées au four. Arroser avec la sauce sans la passer. (Voir illustration, p. 147.)

Les pêches à la Condé. — Les pêches peuvent subir les mêmes préparations que les pommes, il suffira de se reporter aux recettes concernant ce fruit. (Voir p. 51.)

●

DÉJEUNER

—

Tomates à la Sévigné
Sauté d'agneau aux petits pois
Pommes de terre Badoise
Melon en surprise

Tomates à la Sévigné. — Hacher en petits dés un reste de viande cuite, un peu de champignons, de truffes si l'on veut, et lier ce hachis de Mayonnaise bien relevée. Creuser des tomates assez petites et bien fermes, les assaisonner, les faire égoutter 1/2 heure puis les remplir de ce hachis, les napper de Mayonnaise ferme et décorer le dessus avec des motifs légers de poivrons verts. Dresser en ravier sur lit de persil. Ces tomates peuvent aussi servir de garniture de viandes froides.

Sauté d'agneau aux petits pois. — Couper une épaule d'agneau en gros dés et faire revenir à feu vif à la bonne graisse de rôti, poudrer de farine, et mouiller avec du bouillon, un peu de tomate purée. Assaisonner de sel, poivre, bouquet garni et ajouter une douzaine de petits oignons. Laisser cuire 1 heure environ, puis dégraisser la sauce et y ajouter 1 litre de petits pois cuits à part. On peut aussi faire cuire les pois avec la viande, mais ils seront moins verts. Servir comme un ragoût.

Pommes de terre Badoise. — Purée de pommes de terre bien crémeuse, ajouter une poignée de fromage râpé, 2 jaunes d'œufs et 2 blancs en neige pour pour 1 kg. de pommes de terre. Dresser dans un plat rond à feu en décorant un peu la superficie à la poche et cuire à four doux, comme un soufflé; on peut d'ailleurs l'appeler ainsi.

Melon en surprise. — Couper le dessus d'un melon bien mûr, vider les graines et le remplir avec des fraises, des framboises, des pêches émincées,

des bananes, en un mot avec une macédoine de fruits de saison. Ajouter une poignée de sucre, un verre de kirsch, refermer le melon et le tenir 2 heures enterré dans la glace. Servir, entier sur serviette, cet exquis entremets.

•

DINER

—

Potage Esaü
Poulet en fricassée à l'Angevine
Fonds d'artichauts à la Colbert
Pannequets meringués

Potage Esaü ou Conti. — Préparer 1/2 litre de lentilles. Lorsqu'elles sont presque cuites ajouter 3 cuillères de crème de riz délayée dans du bouillon froid. Cuire encore 1/2 heure et passer au tamis de crin (le tamis métallique noircit les lentilles). Diluer, beurrer et assaisonner. Ne pas lier et garnir de croûtons frits.

Fricassée de poulet à l'Angevine. — Prendre une belle volaille, la couper en 8. Faire dorer les morceaux avec petits oignons et champignons, mouiller ensuite avec du bon vin blanc d'Anjou sec. Laisser cuire 35 minutes à feu doux. Au moment de servir, incorporer de la crème double et servir bien chaud.

Fonds d'artichauts à la Colbert. — Peler une douzaine d'artichauts et les faire cuire dans un court-bouillon fariné et citronné. Les rafraîchir et les débarrasser de leur foin, puis les rouler dans la farine, dans l'œuf battu ensuite et dans la chapelure. Les faire frire au beurre au dernier moment et les dresser sur un plat rond; garnir le creux des artichauts avec un beurre Colbert, c'est-à-dire un beurre Maître d'Hôtel additionné de glace de viande fondue. Servir bien bouillant.

Pannequets à la crème, meringués. — On prépare des crêpes fines, pas trop colorées, puis on les tartine de marmelade d'abricots et on met au milieu une grosse cuillerée de crème pâtissière à la vanille. On replie les 4 côtés sur la crème et on leur donne ainsi une forme rectangulaire. On les dispose sur un plat d'argent. Avec une poche et une douille cannelée on couvre le dessus d'un petit décor de meringue suisse, on saupoudre de sucre et on passe à four doux pour croûter la meringue. (125 gr. de sucre mélangé dans deux blancs en neige ferme.)

•

DÉJEUNER du DIMANCHE

—

Salade de tomates
Œufs pochés à l'estragon
Tournedos à la Beaugency
Fruits de saison

Salade de tomates. — Je dirai simplement pour que cette salade soit mieux appréciée, de peler les tomates. Pour cela, il suffit de les tremper 1/2 minute dans l'eau bouillante; la peau se retira aisément et c'est bien plus agréable à manger.

Les couper en lames et les arroser d'une vinaigrette, ranger dessus des anneaux d'oignons avec une prise de persil haché dans chacun.

Œufs pochés à l'estragon. — Les dresser sur croûtons de pain frits et les napper avec un bon jus de veau rôti bien réduit, corsé, additionné d'estragon haché infusé dedans; puis lier ce jus au dernier moment avec une pincée de fécule délayée dans un peu d'eau froide. Sur ces œufs, disposer 3 feuilles d'estragon blanchies et placées en forme d'étoile en les entre-croisant.

Tournedos à la Beaugency. — Sauter au beurre, dresser sur croûtons, napper, de jus lié et placer sur chaque tournedos un fond d'artichaut rempli de Béarnaise, sur le milieu de laquelle on place une large lame de moelle de bœuf pochée. Pommes de terre noisettes au centre.

Sauce Béarnaise. — Faire réduire dans une petite casserole 1/2 décilitre de vinaigre, avec une échalote hachée, une pincée de cerfeuil et estragon hachés, quelques grains de poivre écrasés. Quand le vinaigre est tombé à la valeur d'une cuillerée à café, on le passe au chinois dans une autre petite casserole dans laquelle on a mis 3 jaunes d'œufs, une noisette de beurre et une pincée de sel. Placer cette casserole au bain-marie et terminer la sauce comme la hollandaise, en y ajoutant en dernier ressort une cuillère à soupe de cerfeuil et estragon hachés très fin.

Cette sauce est servie principalement avec les grillades de bœuf, mais aussi avec du poisson, œufs ou viandes blanches.

●

DINER du DIMANCHE

—

Potage Paulette
Merlans à la Dieppoise
Gigot à l'Anglaise
Salade
Pêches à la Mascotte

Potage Paulette. — Faire un potage Soissonnais (Voir p.54) et le garnir avec une poignée d'oseille et de laitue émincée fondues au beurre. Lier le potage avec 2 jaunes et crème, cerfeuil haché dessus.

Merlans à la Dieppoise. — Procéder comme pour les merlans au vin blanc en ajoutant une garniture dieppoise, c'est-à-dire des moules et crevettes. Napper de sauce vin blanc et semer du persil dessus. (Voir merlans au vin blanc, p. 98.)

Gigot bouilli à l'Anglaise. — Envelopper le gigot dans une serviette et le plonger dans une grande marmite d'eau bouillante salée, où il doit bien baigner. Le cuire à petits bouillons 1/4 d'heure par livre, cuire autour une garniture de : carottes, navets, haricots verts, petits pois et pommes de terre. Le gigot doit être saignant comme s'il était rôti.

Les légumes se servent autour et le tout s'accompagne d'une sauce aux câpres faites comme il est dit au chapitre des sauces en la mouillant avec de la cuisson du gigot.

C'est très bon et cela change; au printemps avec les légumes nouveaux et un jeune mouton, c'est un plat à recommander. (Voir illustration, p. 150.)

Pêches à la Mascotte. — Pocher 6 ou 8 belles pêches pas trop mûres partagées en deux dans un sirop bouillant vanillé; auparavant, on aura préparé

une douzaine de jolies croustades en pâte sucrée dans des moules à tartelettes creux, cuites à four bien chaud. Pendant la cuisson des pêches, préparer une crème pralinée en délayant d'abord 2 jaunes d'œufs avec 75 gr. de sucre, puis 35 gr. de crème de riz et un bon 1/4 de litre de lait, faire bouillir cette crème, en la remuant avec un fouet, et quand elle bout, y mélanger 50 gr. de pralin en poudre. Cette crème qui ne doit être ni trop claire ni trop compacte se termine avec 40 gr. de beurre fin.

Remplir les croustades avec cette crème, poser 1/2 pêche épluchée et chaude, napper celle ci avec 1 cuillère d'abricot très réduit, et semer par-dessus des amandes effilées et grillées. Dresser ces croustades sur un plat rond chaud.

●

DÉJEUNER

—

Fraise de veau à la vinaigrette
Poulet à la Portugaise
Pommes de terre à la crème
Beignets d'acacia

Fraise de veau vinaigrette. — La fraise de veau se fait blanchir comme le ris de veau, puis on la fait cuire dans un blanc, comme il est indiqué pour la cuisson de la tête de veau. La servir bien brûlante, assaisonnée de vinaigrette avec un accompagnement de fines herbes et de moutarde. On peut aussi servir une sauce Tartare liquéfiée avec quelques cuillerées de la cuisson.

Poulet sauté à la Portugaise. — Sauter le poulet et le dresser dans le plat. Déglacer le sautoir au vin blanc et y ajouter un coulis de tomate et une pointe d'ail. Verser sur le poulet et l'entourer de demi-tomates farcies de Duxelles de champignons. Persil haché sur l'ensemble. Si les tomates sont petites on les laisse entières. (Voir illustration, p. 187.)

Pommes de terre à la crème. — Émincer finement 1 livre de pommes de terre cuites en robe de chambre et pelées, les mettre dans une casserole avec beurre, sel et poivre, les baigner juste à hauteur avec du lait bouillant et les faire bien bouillir à feu vif, jusqu'à ce que le lait, ayant pénétré la pomme de terre, se trouve réduit de moitié. Lier alors la sauce formée, avec un morceau de beurre pétri de farine (très peu), redonner quelques bouillons et servir. On peut employer de la crème de lait si on en a à sa disposition, dans ce cas, on supprime le beurre.

Beignets de fleurs d'acacia. — Tremper des bouquets de fleurs d'acacia dans une pâte à frire légère, c'est-à-dire plus liquide que pour les autres beignets et les frire à friture brûlante. Servir, saupoudrer de sucre vanillé.

●

DINER

—

Potage Fontanges
Thon à la Bordelaise
Stew-steak à l'Anglaise
Salade
Abricots à la Colbert

Potage Fontanges. — Potage Saint-Germain. (Voir page 43.) Lier aux jaunes. Garnir d'une poignée d'oseille et de laitue émincées et fondues au beurre, et semer du cerfeuil dessus.

Thon à la Bordelaise. — Faire revenir une tranche de thon avec moitié beurre et moitié huile, y ajouter un gros oignon émincé, 2 échalotes en rouelles, 4 ou 5

tomates pelées coupées en 4, mouiller d'un 1/2 verre de vin blanc et de 1 décilitre de sauce demi-glace. Assaisonner, couvrir et laisser braiser 1/2 heure. Réduire ensuite la cuisson toute seule et y ajouter quelques champignons. Verser cette sauce sur le thon et poudrer de persil haché.

Stew-steak à l'Anglaise. — Sous ce nom on retrouve notre provençale estouffade de bœuf, qui se fait avec du rumpsteack. Si on se trouvait en possession d'une viande trop dure pour être grillée, on la ferait braiser à l'estouffade, de la manière suivante :

Faire revenir le rumpsteack à la cocotte avec du saindoux, puis retirer la viande et mettre à la place quelques carottes et oignons coupés en gros dés, faire revenir, remettre le rumpsteack, mouiller avec un peu de vin blanc, de la purée de tomate et de l'eau, mais peu de mouillement en tout. Assaisonner, couvrir et cuire très lentement pendant 2 à 3 heures. Dégraisser avant de servir et entourer de pommes de terre à la vapeur.

Abricots à la Colbert. — On fait pocher un peu ferme de belles moitiés d'abricots, puis on les éponge et on assemble deux moitiés en mettant au milieu une cuillerée de riz à la Condé avec des cerises confites hachées.

On donne ainsi la forme d'un gros abricot que l'on roule dans la farine, puis dans l'œuf battu, et ensuite dans la mie de pain blanche. On y pique un petit morceau d'angélique pour figurer la queue et on fait frire au dernier moment à friture brûlante. Servir avec sauce abricot au kirsch. (Voir illustration, p. 220.)

●

DEJEUNER

—

Œufs à la vert-pré
Poulet au blanc
Tomates à la Provençale
Compote de cerises

Œufs farcis à la vert-pré. — Partager les œufs en deux, écraser le jaune avec un peu de beurre, sel, poivre et 1 cuillère ou 2 de Mayonnaise; verdir cette purée en y mélangeant un peu d'épinards, cerfeuil, cresson et estragon, le tout cuit à l'eau et passé au tamis fin. Farcir copieusement ces œufs, les napper de sauce verte et les dresser sur ravier.

Poulet au blanc. — Ce poulet peut être cuit entier ou découpé. Mettre en casserole avec un oignon piqué d'un clou de girofle, une carotte coupée en 4, 1 poireau, un bouquet, sel, poivre en grains et le mouiller avec de l'eau (ou du bouillon) mais seulement la quantité nécessaire de façon à ce que ce bouillon plus concentré donne une meilleure sauce. Cuire 25 à 30 minutes et faire ensuite une sauce blanche avec la cuisson dégraissée et passée. Lier cette sauce avec 2 jaunes et un peu de crème, remettre le poulet découpé dedans avec des champignons cuits à part et le laisser un peu mijoter.

Ce n'est pas autre chose qu'une blanquette.

Tomates à la Provençale. — Préparer de la mie de pain finement émiettée, lui mélanger une gousse d'ail écrasée et du persil haché, remplir avec cela des demi-tomates vidées et assaisonnées, les arroser d'huile et les faire gratiner à feu vif.

Compote de cerises. — Procéder comme pour la compote de fraises, mais faire le sirop avec 1 verre de bon vin rouge en place d'eau; de plus, il est préférable de parfumer le sirop de vin avec un peu de cannelle, et réduire ensuite ce sirop, qui, comme celui des fraises, s'est augmenté de tout le jus des cerises; il sera également bien supérieur si on le lie avec un soupçon de fécule (tout chaud) avant de le verser sur les cerises. Servir glacé.

Les poires en compote peuvent se cuire aussi avec un sirop au vin.

●

DINER

—

Potage Gentilhomme
Côtelettes de veau à la Dauphine
Petits pois à la Française
Tarte aux abricots

Potage Gentilhomme (ou Darblay). — Potage Parmentier garni avec une Julienne de carottes, poireaux blancs et laitue coupée et cuite au beurre. Lier aux jaunes Semer du cerfeuil. (Voir potage Parmentier p. 113.)

Côtelettes de veau à la Dauphine. — Prenez des côtelettes bien épaisses, les larder d'anchois et de lard. On les met dans une casserole avec 4 ou 5 gros oignons entiers, un bouquet de persil, ciboules, 1/2 feuille de laurier, basilic, 2 clous de girofle, 12 grains de coriandre; on les fait bouillir à petit feu dans leur jus avec deux cuillerées à bouche d'eau-de-vie; la cuisson faite, on les sert avec les oignons et le fond de la cuisson.

Petits pois à la Française. — Mettre les pois crus dans la casserole, y mettre une cuillère de farine pour 1 litre de pois et un bon morceau de beurre et amalgamer le tout avec la main en pétrissant à poignée, ensuite ajouter une douzaine de petits oignons nouveaux et une poignée de feuilles de laitues finement émincées, saler légèrement, ajouter 3 ou 4 morceaux de sucre, mouiller juste à hauteur avec de l'eau et cuire à bon feu 20 à 30 minutes suivant qualité.

Tarte aux abricots. — Mêmes proportions et même procédé que pour la tarte aux cerises. Garnir la tarte de moitiés d'abricots légèrement aplaties, chevalées les unes sur les autres. Cuire à four chaud et napper de marmelade d'abricots.

●

DÉJEUNER

—

Artichauts à la Grecque
Œufs à la Bergère
Entrecôte à la Mirabeau
Crêpes Suzette

Artichauts à la Grecque. — Choisir de très petits artichauts, ou s'ils sont un peu gros, les couper en 4, les mettre dans une casserole avec 1/2 verre de vin blanc et 1 verre de bouillon, 10 petits oignons, une pincée de grains de poivre, un peu de sel et une feuille de laurier, arroser avec 1/2 verre d'huile et cuire à feu assez vif pendant 40 à 45 minutes. Quand les artichauts sont bien cuits, les laisser refroidir et les servir tels quels avec sauce oignons et poivre.

Œufs en cocotte à la Bergère. — Mêler ensemble un petit morceau de beurre mou avec 60 gr. de champignons cuits hachés, un peu de persil haché, sel et

poivre. Tapisser avec cela le fond et le tour des cocottes; y casser 1 œuf dans chaque et cuire au bain-marie au four 5 à 7 minutes. Servir de suite.

Entrecôte à la Mirabeau. — Mettre au fond du plat un morceau de beurre et 1 cuillère à café d'échalotes hachées, passer 2 minutes au feu, puis ajouter un morceau de glace de viande; faire fondre avec jus de citron, persil haché, sel et poivre, puis une cuillère à café d'essence d'anchois; si original que cela puisse paraître, c'est excellent.

Disposer sur l'entrecôte des petites lanières de filets d'anchois à l'huile formant quadrillage et placer une olive énoyautée de place en place. Servir en même temps un légumier de pommes de terre sautées. (Voir illustration, p. 109).

Crêpes Suzette. — Aux crêpes ordinaires, que toutes les ménagères savent faire, on peut substituer celles-ci, très à la mode actuellement ; écraser ensemble 125 gr. de beurre très fin et ramolli avec 3 cuillerées de sucre, le zeste râpé de 2 oranges et 1 cuillerée de curaçao. Étaler cette crème sur les crêpes les ployer en deux et ranger sur un plat chaud, les arroser de fine champagne et les flamber en servant.

●

DINER

—

Potage à la Mimosa
Filets de sole Caprice
Côtelettes d'agneau à la Pascale
Chou-fleur sauce blanche
Gâteau Saint-Georges

Potage à la Mimosa. — Consommé au tapioca léger, garni de haricots verts en losanges, royale d'épinards blancs d'œufs durs en filets. Quand le consommé est servi, semer sur le dessus, dans les assiettes, une cuillerée de jaunes d'œufs durs passés au tamis, qui doivent surnager sur le potage que le tapioca épaissit un peu.

Filets de sole Caprice. — Couper finement une cuillerée de rouge de carottes, autant de truffes et faire étuver 5 minutes au beurre ; ajouter alors un verre à madère de bon madère, laisser mijoter 2 minutes, puis verser le tout sur les filets de sole pliés en deux et assaisonnés de sel et pointe de cayenne. Faire pocher au four, puis réduire la cuisson avec quelques cuillères de Béchamel et un peu de crème double. Napper les filets avec cette sauce non passée et dresser une demi-tomate sautée au beurre sur chaque avec une tête de champignon grillée dedans et du persil haché.

Côtelettes d'agneau à la Pascale. — Cuire les côtelettes d'un seul côté et les recouvrir d'un dôme de fin hachis de viande blanche (restes de volaille ou veau) additionné de champignons hachés et lié de sauce Béchamel épaisse. Paner les côtes et les cuire au four en les arrosant de beurre. Les dresser en couronne et les accompagner d'une sauce madère.

Garnir le centre de la couronne de morilles émincées sautés au beurre et persillées.

Chou-fleur sauce blanche. — Cuire et égoutter le chou-fleur, le reformer sur une serviette et servir en même temps une sauce blanche ou une sauce Hollandaise. (Voir p. 9.)

Tartelettes Saint-Georges (12 pièces). — 80 gr. d'amandes, 100 gr. de sucre, 20 gr. de farine, 40 gr. de beurre fondu, 1 œuf entier, 1 jaune d'œuf, 3 cuillerées à bouche de crème double, un verre à liqueur de kirsch.

On pile ensemble amandes et sucre; puis on mouille avec les œufs; on ajoute la farine, le beurre fondu et le kirsch. Avec cette composition on remplit 12 moules à tartelettes que l'on a foncés en pâte sucrée ou brisée et piqués de quelques coups de couteau. Par-dessus cette crème aux amandes, on sème des amandes hachées et on cuit 12 à 15 minutes au four assez chaud.

●

DÉJEUNER

—

Salade de concombres
Langoustines à la Bordelaise
Côtes d'agneau à la Nelson
Tomates grillées
Fruits

Salade de concombres. — Les concombres verts sont ceux qu'il faut prendre pour la salade, les jaunes se réservent pour farcir et cuire pour garniture. Peler et fendre en deux le concombre, vider toute la partie intérieure, ensuite émincer finement et faire dégorger au sel pendant 30 minutes.

On peut saupoudrer les concombres avec du sel fin ou les faire tremper 1 heure émincé, dans l'eau froide salée au sel gris; de cette façon le concombre est plus ferme tandis que le sel fin le ramollit beaucoup. Le presser ensuite dans un torchon et l'assaisonner avec du poivre, huile, vinaigre et fines herbes, mais pas de sel puisqu'il se trouve salé préalablement.

Langoustines à la Bordelaise. — Faire revenir au beurre un oignon, une carotte et une échalotte hachés, y jeter les langoustines (500 gr.) bien lavées, les sauter 3 minutes au feu, les flamber avec une cuillère de cognac, les mouiller d'un verre de vin blanc, une cuillère ou deux de tomate purée, sel, poivre, couvrir et cuire à plein feu 10 minutes, les enlever à l'écumoire, les dresser en légumier, et faire réduire de moitié la sauce avec un bon morceau de beurre dedans et arroser les langoustines avec; persil haché dessus.

Côtes d'agneau Nelson. — Cuire les côtes au beurre, les recouvrir d'une purée Soubise et les faire gratiner.

La purée Soubise. — Émincer de gros oignons et les blanchir au beurre, puis y ajouter 2 ou 3 cuillerées de riz cru et 4 à 5 cuillères de bouillon blanc. Assaisonner et laisser cuire à couvert au four pendant 40 minutes. Passer ensuite au tamis fin la purée obtenue et la lier pour lui donner du moelleux avec quelques cuillères de Béchamel très épaisse.

Tomates sautées grillées. — Partager en deux des tomates bien fermes, mais mûres, les presser pour les vider, les assaisonner, et les faire bien griller à la poêle avec de l'huile brûlante ou au four dans un plat, mais en tout cas toujours à l'huile, semer du persil haché dessus.

●

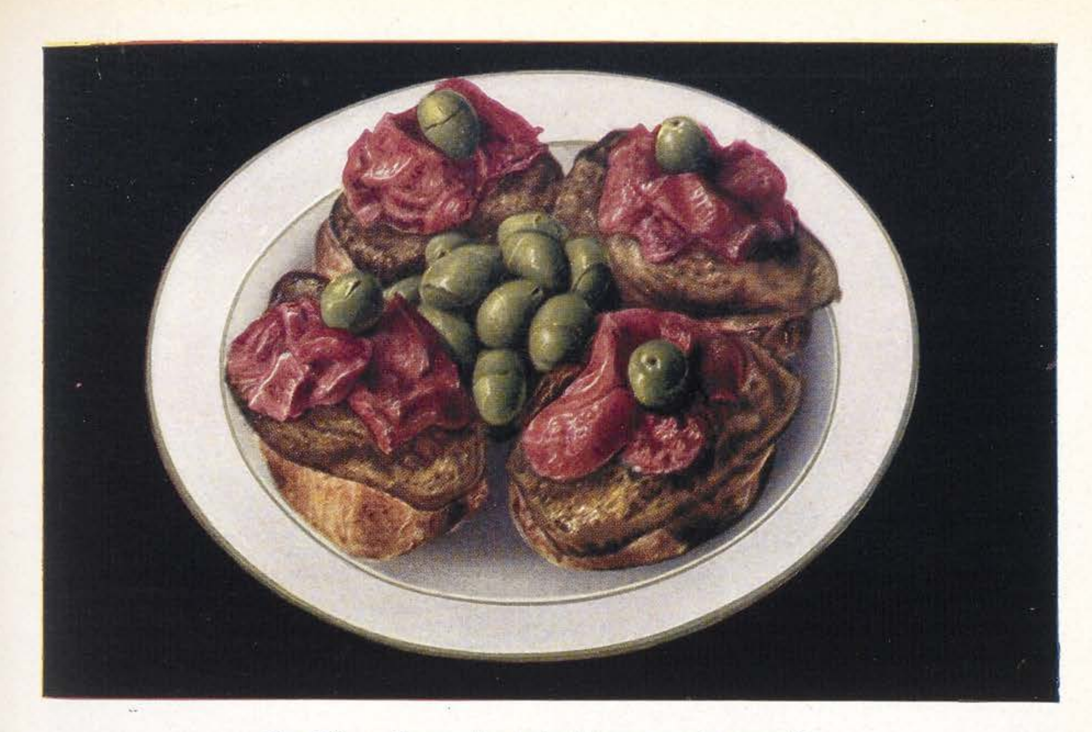


Fig. 70. — Tournedos à la Monaco (voir page 95).



Fig. 71. — Tournedos à la Carignan (voir page 212).

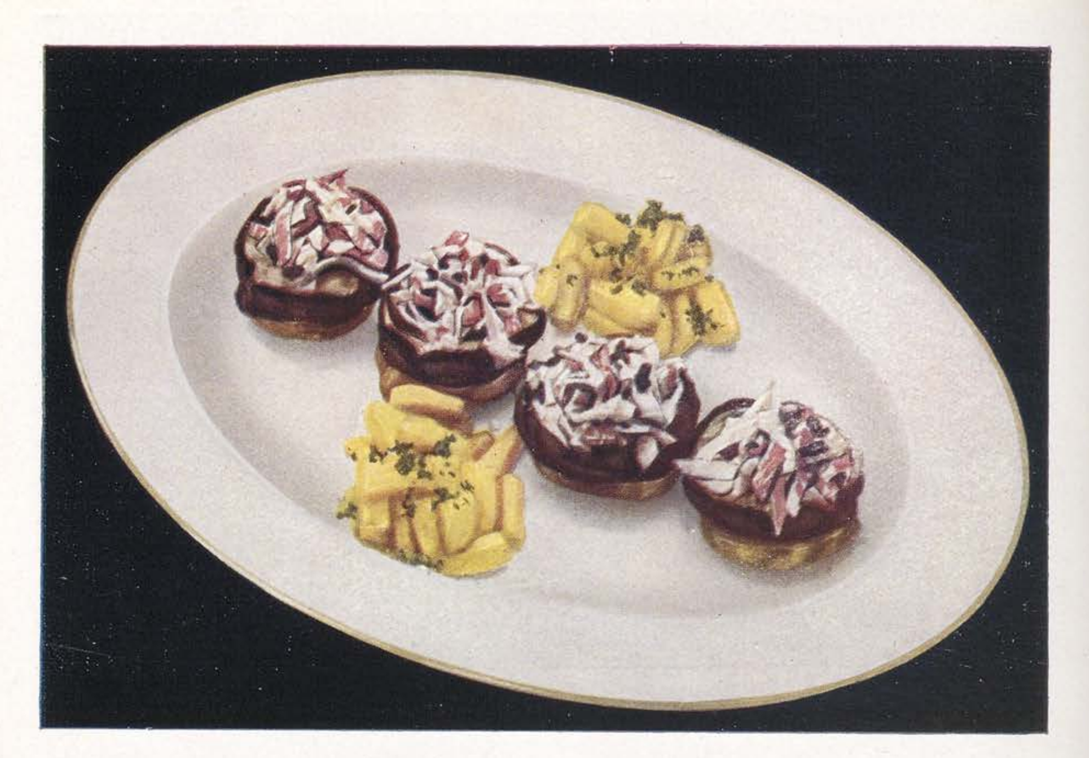


Fig. 72. — Escalopes de veau à la Tzigane (voir page 51).

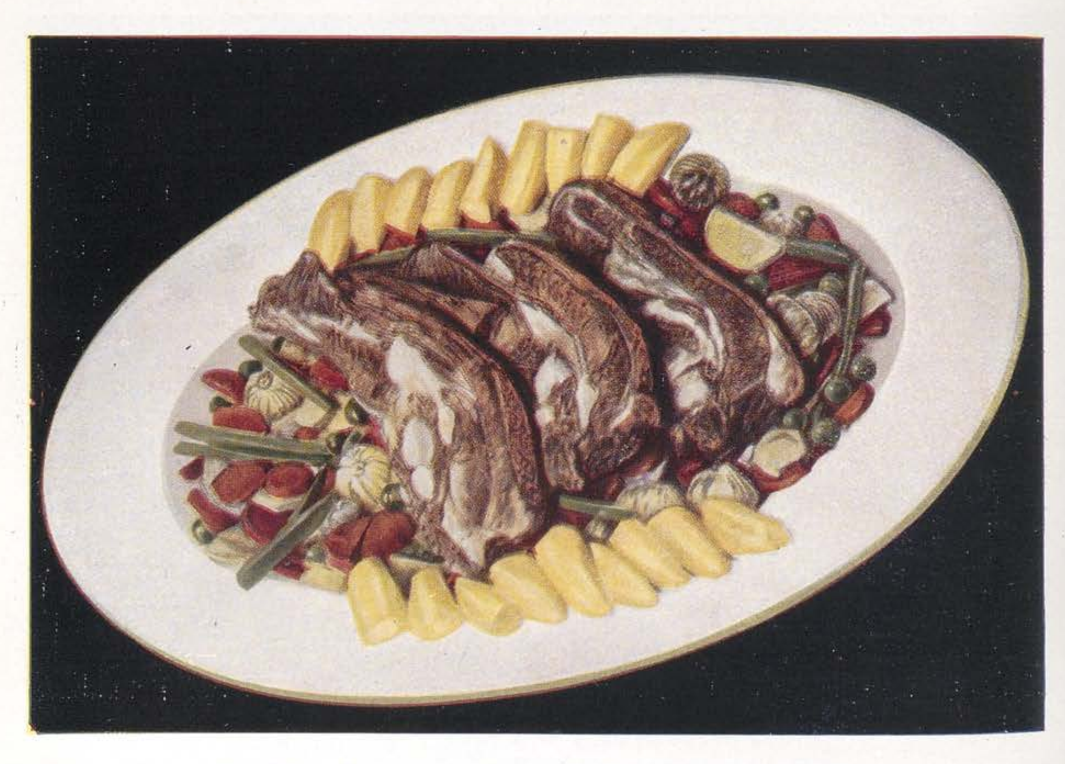


Fig. 73. — Tendrons de veau à la Paysanne (voir page 63).



Fig. 74. — Tournedos Henri IV sauce béarnaise (voir page 62).

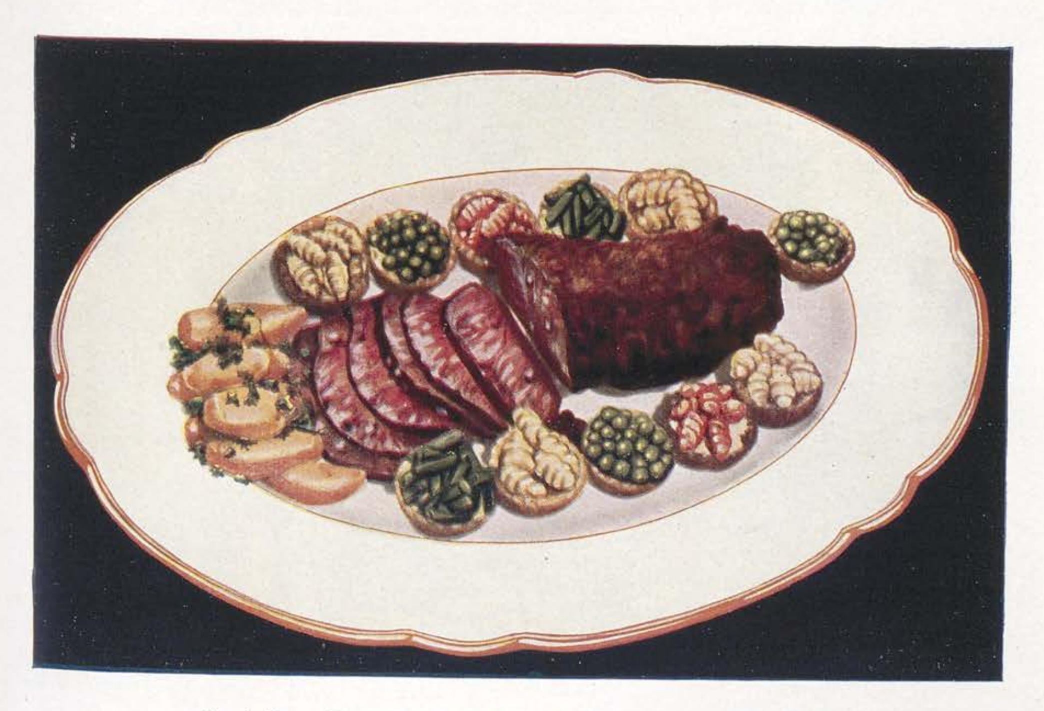


Fig. 75. — Filet de bœuf à la Renaissance (voir page 204).



Fig. 76. — Escalopes de veau à la Viennoise (voir page 103).



Fig. 77. — Paupiettes de veau à la Grecque

DINER

—

Crème Solférino
Pointe de culotte de bœuf à l'Anglaise
Morilles sautées
La tête de nègre

Crème Solférino. — Préparer un potage à la crème de riz mouillée avec du bouillon de veau, ou d'eau si on désire un potage maigre.

Lorsque le potage bout on y ajoute 500 gr. de tomates épluchées, vidées et préalablement fondues au beurre, on laisse cuire tout doucement, pendant 1 h. 1/2, en dégraissant et dépouillant le potage au fur et à mesure que l'écume vient surnager à sa surface. Pendant ce temps on lève avec une cuillère à légumes une trentaine de boules de carottes et autant de navets de la grosseur d'un gros pois. On passe à l'étamine ce potage, on lui redonne un bouillon et on ajoute alors, mais hors du feu, 100 gr. de beurre fin. On verse ensuite le potage dans la soupière et l'on y ajoute les boules de carottes et navets cuites à part dans du bouillon et sautées au beurre; puis une pincée de feuilles de cerfeuil en servant.

Pointe de culotte de bœuf à l'Anglaise. — Excellente façon de servir une pièce de bœuf bouilli mais saignante, surtout pour un déjeuner. Prendre une pointe de culotte ou un morceau de rumpsteack de 1 kg. 1/2 environ; le mettre dans une grande marmite d'eau froide sur le feu comme s'il s'agissait d'un pot-au-feu; l'écumer soigneusement et y mettre une bonne garniture de carottes, navets, poireaux, bouquet, puis y ajouter 2 ou 3 choux coupés en quartiers et préalablement blanchis à l'eau bouillante. Assaisonner fortement et faire cuire le tout ensemble en donnant 1/4 d'heure de cuisson par livre de viande. Servir le tout sur un plat et conserver la cuisson pour la soupe du soir.

Les Morilles. — Cette exquise variété de champignons, bien connue à cause de sa ressemblance avec les éponges, se fait cuire avec : beurre, sel, poivre et jus de citron pendant une dizaine de minutes; elles ont alors rendu beaucoup d'eau qu'il faut faire réduire et que l'on sert avec les morilles, ou la sauce qui les accompagne. La morille se sert souvent autour d'une viande : veau, volaille, gibier. Si on emploie des morilles séchées, les faire tremper 3 ou 4 heures à l'eau tiède citronnée. En somme, tout ce qui est champignon s'accommode suivant ces principes.

La tête de nègre. — Préparer un appareil de pudding de riz avec 150 gr. de riz, 1/2 litre de lait, 125 gr. de sucre vanillé et 3 œufs, dont les blancs en neige. Faire cuire ce riz dans un moule à forme demi-sphérique et après l'avoir démoulé et laissé refroidir on le recouvre d'une crème anglaise au chocolat assez épaisse. Cet entremets peut aussi se servir chaud.

●

DÉJEUNER du DIMANCHE

—

Brochettes à la Suissesse
Filets de maquereaux à la Mireille
Côtes de porc à la Charcutière
Soufflé au chocolat

Brochettes à la Suissesse. — Tailler de petites escalopes de jambon cru fumé, de 5 cm. de diamètre. Les faire griller à la poêle au beurre, puis tailler des morceaux de gruyère un peu plus petits de 1 cm. d'épaisseur et enfiler en brochette, les deux éléments alternés. Ensuite paner à l'Anglaise deux fois de suite et les faire frire à la plus forte chaleur possible. Servir bouillant sans débrocher. (Voir illustration, p. 47.)

Filets de maquereaux à la Mireille. — Assaisonner les filets, les fariner et les cuire à la poêle à l'huile brûlante. Quand ils sont cuits, les dresser sur plat, changer l'huile et y jeter dedans, quand elle est brûlante, une poignée de champignons crus hachés, un oignon, une échalote et un peu d'ail également hachés; faire bien rissoler le tout et verser sur les filets; les arroser d'un peu de vinaigre brûlant en entourer le poisson de tomates concassées et sautées à l'huile, semer du persil sur l'ensemble.

Côtelettes de porc à la Charcutière. — Faire revenir 6 côtelettes des deux côtés avec très peu de saindoux, puisqu'elles rendent de la graisse en cuisant et quand elles sont bien cuites (car le porc doit toujours être très cuit), les mettre sur le plat que l'on tient au chaud, puis retirer un peu de la graisse rendue à la cuisson et dans ce qu'il en reste, jeter un oignon et une échalote finement hachés, faire légèrement jaunir, mouiller d'une 1/2 tasse de vinaigre et laisser réduire presque à fond, ajouter alors 1/4 de litre environ de sauce piquante (Voir ce mot). Laisser bouillonner un instant et verser sur les côtelettes.

Servir une purée de pommes de terre en même temps.

Soufflé au chocolat. — Faire cuire 150 gr. de chocolat avec le lait, mettre un peu moins de farine et un peu moins de sucre à cause du chocolat qui épaissit et contient du sucre. Il faut aussi 1 jaune d'œuf de plus, mais la finition et la cuisson ne varient pas. (Voir soufflé à la vanille, p. 43.)

●

DINER du DIMANCHE

—

Consommé printanier
Pauchouse comtoise
Noisettes d'agneau à la Rachel
Carottes à la crème
Mousse glacée aux fraises

Consommé printanier. — Couper en petits cubes très réguliers ou en petites perles, à l'aide d'une cuillère à racines, des carottes et des navets. Les cuire séparément à l'eau salée, cuire de même les petits pois et un peu de haricots verts taillés en losanges. Réunir ces légumes dans un bon consommé, cuire 10 minutes doucement et servir avec du cerfeuil haché.

La Pauchouse comtoise. — Réunir plusieurs variétés de poissons de rivière bien frais, les couper en morceaux et les mettre dans une casserole avec sel, poivre, bouquet garni, quelques lardons, 8 ou 10 petits oignons et 3 gousses d'ail. Mouiller avec du vin blanc très alcoolisé et flamber, puis cuire 25 à 30 minutes et lier la sauce au beurre pétri avec de la farine pour qu'elle soit crémeuse. Entourer le poisson de croûtons de pain frits au beurre.

Noisettes d'agneau à la Rachel. — Les faire sauter au beurre brûlant au dernier moment, et les dresser dans des fonds d'artichauts frais, de la même dimension que les noisettes d'agneau. On aura préparé une sauce Stanley en faisant blanchir à l'eau salée, 1 livre de gros oignons émincés, les égoutter, les dessécher au beurre et les finir de cuire avec 100 gr. de crème double, une tasse de Béchamel, sel, poivre et une forte pincée de poudre de curry. Quand le tout est très cuit, le passer au tamis bien fin et y ajouter une dizaine de têtes de champignons émincés, verser sur les noisettes.

Carottes à la crème. — Cuire des carottes à l'eau salée, soit entières si ce sont des carottes nouvelles, soit émincées lorsque ce sont des grosses. Les égoutter, les ressuyer au beurre et les arroser de crème double. Les y laisser mijoter 1/4 d'heure et si l'on veut économiser la crème on la coupe avec une sauce Béchamel très claire.

Mousse glacée aux fraises. — Passer au tamis de crin 250 gr. de fraises bien parfumées, puis faire fondre dans cette purée 125 gr. de sucre glacé, une cuillère de jus de citron et quand le sucre est fondu, mélanger 250 gr. de crème fouettée. Remplir un moule à glace, le fermer hermétiquement avec du beurre autour du couvercle et l'enterrer 2 heures dans la glace pilée et très salée. Servir comme une glace.

●

DÉJEUNER

—

Rougets à l'Orientale
Rognons sautés au madère
Pommes de terre à la Jurassienne
Bateaux de fraises

Petits rougets-barbets à l'Orientale. — Nettoyer, laver, essuyer et fariner de très petits barbets puis les faire revenir à la poêle, des deux côtés, à l'huile brûlante. Les ranger ensuite dans un plat à feu. Faire fondre à l'huile 500 gr. de tomates pelées et découpées pour 8 ou 10 rougets, ajouter un soupçon d'ail et de persil hachés, 1/2 verre de vin blanc, sel, poivre et une pincée de safran. Pour achever leur cuisson les mettre au four quelques minutes. Les dresser alors en ravier avec leur cuisson et les servir bien glacés. (Tomates à volonté comme garniture.)

Rognons sautés madère. — Oter la pellicule et émincer finement en rondelles 4 ou 5 rognons de mouton, les sauter à la poêle à feu très vif et beurre brûlant, les poudrer légèrement de la farine, ajouter 2 ou 3 cuillères de madère (ou de vin blanc), un peu de bouillon, sel poivre et persil haché, donner un seul bouillon et servir de suite. On peut ajouter des champignons; en ce cas, ceux-ci seront émincés et sautés au beurre à part avant d'y être mêlés.

Pommes de terre à la Jurassienne. — Faire blondir à la poêle avec du beurre un gros oignon émincé finement, puis y mélanger et sauter en même temps ensemble 500 gr. de pommes de terre, en rouelles minces. Quand elles sont ramollies à la poêle, les mettre dans un plat à gratin, en y incorporant 60 gr. de gruyère en petites lames, les mouiller juste à couvert avec du bouillon; faire commencer l'ébullition sur le feu et les finir de cuire à four assez chaud pour gratiner le dessus pendant 30 minutes.

Bateaux de fraises. — On fonce avec de la pâte brisée ou de la pâte sucrée des petits moules à bateaux et on les garnit de papier d'abord et de riz cru ensuite, puis on les cuit à four chaud, on les termine alors comme les grandes tartes, en les remplissant une fois froids avec des petites fraises des bois. Arroser le dessus de gelée de groseilles.

●

DINER

—

Potage Germiny
Poulet à l'ivoire
Petits pois au lard
Charlotte russe
à la Ménagère

Potage Germiny. — Faire fondre au beurre une grosse poignée d'oseille émincée finement, puis mouiller avec du bouillon et ajouter une petite quantité de purée de pois frais. Faire bouillir, assaisonner et lier dans la soupière avec 4 jaunes d'œufs et 2 décilitres de crème pour 2 litres de potage. Beurrer ce potage qui doit être très crémeux et semer dessus du cerfeuil haché.

Poulet à l'ivoire. — Peut aussi se faire avec une poularde. Cuire la volaille avec du bouillon et non de l'eau (pour un poulet un 1/2 litre suffit). Étant bien couvert, même s'il ne baigne pas, il pochera bien. Préparer 1/2 litre de sauce Béchamel très peu assaisonnée. Quand la volaille est prête, passer la cuisson à la serviette, la dégraisser à fond puis mettre la Béchamel dans un sautoir assez large et la faire réduire en plein feu en la remuant à la spatule tout en lui incorporant peu à peu la cuisson, et conservant la sauce bien crémeuse qu'il ne faudra pas laisser attacher. La sauce aura alors pris cette teinte ivoire qui lui a donné son nom. Dépouiller la volaille et la napper. Aucune garniture spéciale; on peut mettre celle qu'on désire, suivant la saison.

Petits pois au lard. — Couper 125 gr. de lard de poitrine en petits lardons, et les faire revenir avec des petits oignons; quand ils sont roussis, les poudrer d'une cuillère de farine, laisser encore roussir, puis mouiller de 3 décilitres d'eau. Quand ça bout, y mettre les pois et cuire 40 minutes, car, pour cette préparation, on emploie de préférence des pois moins fins que pour les faire au beurre. Assaisonner sans sucre et en tenant compte du degré de salaison du lard.

Charlotte russe à la Ménagère. — Faire une crème en liant sur le feu, sans laisser bouillir 3 jaunes, 100 gr. de sucre et 3 décilitres de lait vanillé, puis y faire dissoudre hors du feu 6 gr., soit 3 feuilles de gélatine bien trempée à l'eau froide. Passer cette crème et lui mêler, avant qu'elle soit prise, 250 gr. de crème fouettée. Verser une couche de cette crème dans un moule, la couvrir de biscuits à la cuillère entiers ou coupés et remplir le moule ainsi en alternant. La tenir au frais et même sur glace et démouler au moment de servir. On peut parfumer la crème au café, chocolat, praliné, etc., ou lui mélanger de la purée de fraises.

●

DÉJEUNER

—

Hors-d'œuvre
Omelette à la Paysanne
Bœuf sauté Lyonnaise
Fraises Chantilly

Tomates à la Parisienne. — Creuser des petites tomates, les assaisonner et les garnir avec un petit hachis de langouste ou homard de reste, ou quelques queues de langoustines coupées en dés et liées avec 1 cuillère ou 2 de Mayonnaise très relevée. Poser chaque tomate sur une petite feuille de cœur de laitue.

Omelette à la Paysanne. — Faire revenir quelques lardons de lard de poitrine assez petits et aussi quelques pommes de terre en dés, puis le tout étant réuni

et bien rissolé et brûlant, verser les œufs battus (très peu salés à cause du lard) et remuer à la fourchette, puis quand elle commence à cuire la laisser prendre un instant et la retourner comme une crêpe. Cette omelette se sert plate et non roulée.

Bœuf sauté Lyonnaise. — Ceci est très bon pour accommoder un reste de bouilli. Émincer 2 ou 3 gros oignons, les faire rissoler doucement à la poêle, puis dans une autre poêle faire griller au beurre, si l'on veut ou à la graisse, le bœuf coupé en tranches. Les deux éléments de ce plat étant rissolés séparément les réunir et les sauter ensemble quelques minutes avec sel et poivre, et servir ainsi à sec avec un filet de vinaigre dessus et un peu de persil haché.

Fraises à la Chantilly. — Préparer une bonne crème Chantilly aussi ferme que possible, la sucrer et vaniller au dernier moment; puis avec une poche et une douille cannelée, dresser cette crème en couronne sur plat rond et garnir le centre de belles fraises bien saines tenues sur glace et poudrées de sucre vanillé.

●

DINER

—

Consommé Madrilène
Cabillaud egg-sauce
Ris de veau à la Clamart
Salade
Abricots à la Régence

Consommé à la Madrilène en tasse. — Consommé très chargé en viande et volaille afin qu'une fois froid il soit légèrement gélatineux. En le clarifiant avec la viande hachée on y ajoute un peu de purée de tomates (fraîche de préférence). Lorsqu'il est cuit, le dégraisser et le passer. Laisser refroidir, ajouter quelques tomates fraîches, pelées, vidées et coupées en petits dés réguliers (mais non cuites). Relever avec un soupçon de cayenne ou de paprika.

Ce consommé se sert glacé en tasses à déjeuner, remplies à moitié.

Tranches de cabillaud egg-sauce. — Le cabillaud, qui peut être remplacé par tout autre poisson, est seulement cuit au court-bouillon; la chose intéressante, c'est la sauce que voici : egg-sauce ou sauce aux œufs. Faire une sauce Béchamel assez relevée, pas trop épaisse et ajouter dedans 2 œufs durs hachés entiers et un peu de persil haché pour 1/4 de litre de sauce; bien beurrer celle-ci.

Ris de veau à la Clamart. — Les ris de veau doivent être d'abord longuement dégorgés à l'eau froide, puis les faire blanchir 3 ou 4 minutes, et ensuite les rafraîchir complètement. Les parer en supprimant toutes les parties cartilagineuses et non comestibles, mais surtout ne pas en retirer la peau de dessus, comme je l'ai souvent vu faire. Mettre ensuite ces ris de veau sous presse légère pendant 1 heure, pour briser les fibres et éviter la rétraction des ris à la cuisson; les piquer de fins lardons de lard gras et les faire braiser sur un lit de légumes, ainsi qu'il est expliqué pour le fricandeau à l'oseille. Procéder pour la cuisson exactement de la même manière, en tenant compte de la grosseur des ris, et leur donner de 25 à 45 minutes à four bien chaud pour dorer le dessus.

Dresser sur plat rond et garnir avec des petits pois au beurre. Arroser les ris avec le jus de leur cuisson, bien dégraissé, réduit si c'est nécessaire et lié avec un soupçon de fécule.

Abricots à la Régence. (8 personnes). — Tremper dans du lait bouillant et vanillé 125 gr. de biscuits à la cuillère, quand ils sont bien imbibés, les passer dans un tamis, lier la purée ainsi obtenue avec 80 gr. de sucre et 4 œufs entiers, faire pocher cette crème au bain-marie dans un moule plat, dit à manqué, que l'on beurre et sucre. Il faut environ 25 minutes pour la cuisson, puis démouler la crème sur un plat rond assez grand pour pouvoir disposer autour de beaux demi-abricots pochés au sirop. On place les abricots renversés et on met une belle cerise confite dans le creux de chacun. Arroser le tout avec le sirop des abricots réduit et lié avec un peu de marmelade. Les pommes et tous autres fruits se présentent ainsi.

●

DÉJEUNER

—

Œufs farcis froids
Filets de maquereaux à la Bonnefoy
Cervelles de mouton au beurre noir
Soufflé de pommes de terre
Fruits

Œufs farcis Macédoine. — Garnir les blancs avec de la salade macédoine de légumes liée à la Mayonnaise et semer du jaune d'œuf haché dessus.

Les œufs peuvent encore se farcir avec du thon, des restes de gibiers ou de volailles, soit en hachis, soit en purée; des salades de tomates, concombre, etc.

Filets de maquereaux à la Bonnefoy. — Lever les filets de maquereaux, les fariner et les cuire au beurre à la poêle en les colorant le moins possible. Les ranger sur le plat et les arroser avec une sauce ainsi faite. Faire blondir au beurre 2 échalotes émincées, les mouiller ensuite avec 1/2 verre de vin blanc et laisser réduire de moitié; ajouter alors un peu de sauce Béchamel pas trop épaisse, une pincée d'estragon haché ou de cerfeuil et un bon morceau de beurre. Relever l'assaisonnement.

Cervelles de mouton beurre noir. — Cuire les cervelles après les avoir pelées le mieux possible, dans de l'eau salée et vinaigrée; ne pas les laisser bouillir ou très peu pendant 12 minutes, puis les égoutter, les partager en deux par le travers et les mettre sur le plat, saler et poivrer encore un peu, les arroser de beurre noir, c'est-à-dire assez brûlé pour devenir noir, les arroser d'un filet de vinaigre et servir brûlantes.

La cervelle est un mets très sain, très nourrissant et léger en même temps, il convient aux vieillards comme aux enfants, aux convalescents, aux affaiblis. Comme tous les abats, elle est contre-indiquée dans les affections intestinales.

Soufflé de pommes de terre. — Lorsqu'il reste un peu de purée de la veille, on la fait chauffer et quand elle est bouillante on mélange hors du feu 2 jaunes d'œufs, puis 2 blancs en neige et une poignée de gruyère râpé. Cuire à four doux dans un plat à soufflé, beurré, 18 minutes environ et servir de suite.

●

DINER SOIGNÉ

—

Potage Chantilly
Homard à la Cardinal
Filets de bœuf à la Montmorency
Salade
Glace aux fraises

Potage Chantilly. — Faire le potage avec des pois frais, comme la crème Clamart, mais le tenir un peu plus épais, au besoin en l'additionnant de crème de riz, puis après l'avoir bien assaisonné, le verser sur une liaison faite avec 2 jaunes et 100 gr. de crème légèrement fouettée. Cela donne au potage une apparence mousseuse sur le dessus. Garniture de petits pois fins dedans.

Homard ou langouste à la Cardinal. — Le court-bouillonner. Le partager en deux dans la longueur. Extraire les chairs de la queue sans abîmer les carapaces. Les escaloper, tenir au chaud dans de la sauce Cardinal. Hacher grossièrement les chairs des pinces, y mélanger champignons et truffes en dés et lier avec de la sauce Cardinal. Étaler cela dans le fond des 2 demi-carapaces. Pardessus, disposer les escalopes avec une lame de truffe entre chaque. Napper de quelques cuillères de sauce Cardinal épaisse, relevée au cayenne, saupoudrer de gruyère râpé et glacer à four très vif. Dresser sur serviette avec bordure de persil frisé.

Sauce Cardinal. — La sauce Cardinal s'obtient en pilant finement des carapaces de homard avec du beurre, puis passer au tamis fin et recueillir le beurre devenu rouge, que l'on ajoute à une sauce Béchamel. Dans la cuisine ménagère, on peut simplifier et obtenir une sauce Cardinal en mélangeant à la Béchamel une purée de tomate concentrée. Sauce très relevée.

Filet de bœuf à la Montmorency. — Garnir le filet avec des fonds d'artichauts remplis les uns de macédoine de légumes nouveaux, les autres de pointes d'asperges vertes, les deux garnitures étant liées au beurre et accompagnées de jus de cuisson du filet lié et tomaté.

Glace aux fraises (8 personnes). — 500 gr. de fraises, 200 gr. de sucre en morceaux, 4 décis d'eau, une gousse de vanille, jus de citron, quelques gouttes de carmin.

On fait un sirop avec le sucre, l'eau et la vanille, lorsqu'il a jeté quelques bouillons, on le fait refroidir, puis on y ajoute la purée obtenue avec les fraises passées au tamis de crins; on y met le jus d'un 1/2 citron, un peu de carmin pour aviver la couleur et l'on pèse avec le pèse-sirop qui doit marquer 18 à 19 degrés; si le sirop pèse davantage, on ajoute de l'eau froide, et au contraire s'il pèse moins on ajoute du sucre en poudre pour qu'il soit plus vite fondu. On arrive ainsi, sinon du premier coup, du moins en tâtonnant à amener le sirop à la densité nécessaire pour qu'il prenne en glace et que celle-ci soit moelleuse.

Il ne reste plus qu'à le prendre à la sorbetière comme les autres glaces.

●

DÉJEUNER

—

Champignons marinés
Œufs pochés au jus
Cœur de veau aux carottes
Compote de rhubarbe
et biscuits

Champignons et cèpes marinés. — Les choisir bien petits et fermes, les escaloper ou couper en quartiers, les blanchir à l'eau 5 minutes, puis verser dessus une vinaigrette moutardée et légèrement additionnée de Mayonnaise. Mariner 24 heures avant de servir.

Œufs pochés au jus. — Dresser les œufs, bien égouttés d'abord, sur des croûtons de pain frits ou simplement dans des petites cocottes en porcelaines chaudes, puis les arroser chacun d'une bonne cuillère à soupe de bon jus de viande, jus de rôti de veau, par exemple, assez réduit pour n'être pas trop plat.

Cœur de veau braisé aux carottes. — Faire revenir le cœur en cocotte, avec quelques petits oignons, et quand le tout est coloré, le mouiller d'un 1/4 de litre de bouillon ou d'eau, assaisonner, ajouter autour 500 gr. de carottes, coupées en rondelles, et laisser cuire à couvert une grande heure. Quand c'est cuit, comme la sauce nécessaire à la cuisson est trop abondante pour le servir, on la fait réduire fortement après avoir enlevé le cœur et l'avoir dégraissé. Le cœur de veau peut aussi se couper en tranches dans le sens de la longueur et se sauter au beurre à la poêle comme des beefsteaks; c'est ferme et croquant pour les personnes qui aiment la viande ferme.

●

DINER

—

Soupe à l'oignon au lait
Tourteau froid à la Russe
Noix de veau à la Orloff
Salade
Clafoutis aux cerises

Soupe à l'oignon au lait. — A la campagne, où on a le bon lait à profusion, on peut faire une soupe en faisant cuire très doucement au beurre 2 gros oignons émincés très fin qu'il ne faut pas roussir, mais seulement jaunir. Les mouiller alors avec 1 litre 1/2 de lait, qu'il est préférable de faire bouillir avant. Laisser cuire doucement, pour ne pas voir le lait déborder, pendant un bon 1/4 d'heure, puis tremper sur du pain, après avoir bien assaisonné. Inutile de mettre du beurre.

Tourteau à la Russe (froid). — L'animal étant cuit et refroidi, on retire et épluche toute la chair intérieure qui se présente en charpie, la mélanger avec une jardinière de petits légumes, carottes, navets, pois, etc..., et on lie le tout avec une sauce Mayonnaise très relevée et moutardée; laver et essuyer la carapace, la remplir de ce mélange et recouvrir le dessus d'une couche de sauce Mayonnaise que l'on décore avec œufs durs, cornichons, fines herbes, à son goût. On peut aussi lier les chairs avec une sauce Mornay et faire gratiner le crabe avec du fromage dessus. En ce cas, il se sert chaud.

Noix de veau Orloff. — Faire cuire d'avance la noix de veau en cocotte, puis préparer une purée Soubise p. y mélanger 125 gr. de champignons cuits émincés puis découper le veau et le reformer dans le plat avec une

couche de cette Soubise entre chaque tranche. Napper copieusement le tout ensuite avec une sauce Béchamel épaisse liée de 2 jaunes d'œufs, additionnée de 60 gr. de gruyère râpé. Semer alors dessus de la chapelure, faire gratiner et servir chaud.

Clafoutis aux cerises (spécialité limousine). — Proportions : 750 gr. de cerises noires, 125 gr. de sucre, 60 gr. de farine, 3 décilitres de lait, 3 œufs entiers, vanille, sel.

On délaye, dans une terrine, la farine, le sucre et les œufs que l'on ajoute un par un; puis on y ajoute une prise de sel, un peu de vanille et le lait froid. Cette pâte étant bien délayée, on la passe au chinois pour éviter qu'il y reste des grumeaux. D'autre part, on retire les noyaux à 750 gr. de cerises très noires que l'on met dans un plat à gratin allant au four et on verse l'appareil par dessus; on saupoudre de sucre, puis on met à cuire à four assez chaud. On sert froid ou tiède cet entremets. On peut également dresser le clafoutis dans une pâte brisée, comme pour une tarte; c'est plus fin, mais c'est moins couleur locale.

Ce mets n'est donné ici qu'à titre d'indication, comme une spécialité locale, mais sans être ce qu'il est convenu d'appeler un gâteau fin; il plaira certainement à la campagne, lorsqu'on n'a pas les ressources de la pâtisserie parisienne.

●

DÉJEUNER

—

Cassolettes Monseigneur
Noisettes de bœuf Lucas
Pommes de terre Dauphine
Pain de Gênes

Cassolettes Monseigneur. — Préparez un reste de poisson de cette manière il aura du succès. Couper en morceaux, colin, lotte, saumon cuits, etc., ajouter dedans un peu de queues de crevettes, champignons, des moules quand la saison le permet et lier le tout d'une bonne sauce crème tomatée. Remplir des petites cassolettes en porcelaine bien chaudes, et placer une tête de champignon grillée dessus.

Noisettes de bœuf Lucas. — Sous le nom de noisettes on désigne des petits tournedos épais. Faire d'abord mariner pendant 1 heures les noisettes de bœuf avec quelques cuillerées de madère; les éponger et les faire sauter au beurre très chaud, en les tenant un peu saignantes. Dresser ces noisettes sur des tartelettes en pâte brisée dont on a garni l'intérieur avec de la purée d'épinards à la crème. Avec une légère sauce madère napper chaque noisette sur laquelle on pose une quenelle ronde et plate truffée. Dresser les noisettes sur un plat en les y rangeant en couronne et garnir le milieu avec des pommes de terre Dauphine. La quenelle peut être remplacée par une tête de champignon grillée.

Pommes de terre Dauphine. — Mélanger moitié pommes de terre Duchesse et moitié pâte à choux sans sucre (voir gnocchis), ajouter un peu de muscade râpée et faire tomber cette pâte par petites boulettes rondes dans une friture bien chaude mais non brûlante. Les laisser cuire ainsi en augmentant peu à peu la chaleur de la graisse. Égoutter quand elles sont bien dorées et servir généralement comme garniture.

Pain de Gênes. — 150 gr. de sucre, 125 gr. de beurre, 100 gr. d'amandes, 40 gr. de farine ou fécule, 3 œufs entiers, une prise de sel, un verre à liqueur de kirsch. Piler les amandes avec la moitié du sucre. Bien travailler le beurre en crème avec le reste du sucre; ajouter à l'appareil les amandes et les œufs les uns après les autres sans cesser de travailler énergiquement. Si la masse « graine », ne pas s'en préoccuper. Mettre sel, farine et parfum désiré. Garnir un moule à pain de Gênes (plat et à grosses côtes avec papier au fond).

40 minutes de cuisson à four modéré. Se sert sans décor ni glaçage.

•

DINER

—

Potage Garbure
Bouchées à la Reine
Gigot de pré-salé à la Bretonne
Fraises à la Cardinal

Potage Garbure. — Étuver au beurre 2 carottes, 2 navets, 3 pommes de terre, un peu de chou vert, le tout émincé très finement. Après cuisson, passer au travers d'un tamis très fin et mélanger quelques cuillères de haricots blancs, cuits avec un peu de tomates et passés également au tamis. Délayer avec du bouillon, ou de l'eau, et la cuisson des haricots. Faire bouillir, assaisonner, beurrer fortement (surtout si le potage est au maigre). Pour la garniture couper des rondelles de pain, dont on aura enduit le dessus d'un appareil fait d'un œuf et d'une poignée de fromage râpé, qui auront gratiné 5 minutes à four chaud. Faire mitonner ces rondelles de pain 3 ou 4 minutes dans le potage avant de servir.

Bouchées à la Reine. — Abaisser de la pâte feuilletée à 1 cm. d'épaisseur, tailler avec un emporte-pièce rond et cannelé des rondelles de 6 cm de diamètre au maximum. Les relever sur tôle mouillée à l'eau froide, dorer légèrement à l'œuf dessus, faire une petite incision circulaire pour marquer l'emplacement du couvercle. Piquer la pâte entièrement de 3 coups de pointe de couteau et cuire à four chaud, pendant 15 à 18 minutes, en surveillant la cuisson. Les croûtes de bouchées doivent être séchées assez fortement afin qu'elles ne s'affaissent pas après la sortie du four. Détacher le couvercle qui doit s'en aller aisément, retirer délicatement la pâte insuffisamment cuite de l'intérieur et garnir les bouchées avec un hachis de desserte de volaille, mélangé de champignons et de truffes et lié d'une sauce au bouillon de poulet.

Gigot de pré-salé à la Bretonne. — Rôtir le gigot à four chaud (1/4 d'heure par livre de viande), après l'avoir piqué d'ail du côté du manche, dans la partie que l'on désigne sous le nom de « la souris ». La garniture bretonne est composée ainsi : faire revenir avec un peu de la graisse du gigot 2 ou 3 oignons hachés, y ajouter quelques grosses cuillerées de purée de tomate éclaircie d'un peu de bouillon. Ajouter 1 litre de haricots blancs ou de flageolets cuits à l'avance. Assaisonner et graisser avec tout ou partie de la graisse du gigot. Servir ces haricots autour, ou à part, et passer en même temps le jus de rôti du gigot. Semer du persil sur les haricots.

Fraises à la Cardinal (6 personnes). — On fait rafraîchir sur glace 500 gr. de grosses fraises bien fermes et bien saines, puis on passe au tamis 250 gr.

de framboises, on ajoute à cette purée 150 gr. de sucre glace, une cuillerée à café de jus de citron et on laisse fondre le sucre à froid en tenant cette purée sur glace.

On dresse les fraises en coupe ou timbale bien glacée, on les nappe avec la sauce aux framboises et on sème dessus des amandes fraîches effilées.

●

DÉJEUNER

—

Salade algérienne
Thon braisé à l'oseille
Côtelettes de veau en cocotte
Soufflé Palmyre

Salade algérienne. — En saladier lames de tomates et concombres alternées autour d'une petite salade de haricots verts.

Thon braisé à l'oseille. — Faire revenir une tranche de thon avec moitié beurre et moitié huile, y ajouter un gros oignon émincé, 2 échalotes en rouelles, 4 ou 5 tomates pelées coupées en 4, mouiller de 1/2 verre de vin blanc et de 1 décilitre de sauce demi-glace. Assaisonner, couvrir et laisser braiser 1/2 heure. Réduire ensuite la cuisson toute seule et verser cette sauce sur le thon que l'on accompagne d'oseille (ou autres légumes).

Fondue d'oseille. — Bien éplucher l'oseille feuille par feuille et la faire simplement fondre au beurre sans eau, avec sel et poivre. Elle reste entière, ni passée, ni hachée. Si on la trouve un peu sûre ajouter de la crème.

Côtelettes de veau en cocotte à la Ménagère. — Sauter les côtes au beurre, puis les mettre en cocotte de terre avec autour des petits oignons glacés, petites carottes et pommes de terre; mouiller légèrement de vin blanc; couvrir et laisser cuire doucement.

Soufflé Palmyre. — Même procédé que le soufflé à la vanille. En mettant l'appareil dans la casserole à soufflé, on y dispose des couches de biscuits à la cuillère coupés en morceaux et imbibés avec de l'anisette. (Voir soufflé vanille, p. 43.)

●

DINER

—

Potage Chevrière
Cromesquis à la Polonaise
Faisan rôti
Aubergines à la Vauclusienne
Poires à la Floretta

Potage Chevrière. — Même façon que pour le soissonnais mais remplacer les haricots blancs par des haricots flageolets frais ou secs. Beurrer mais ne pas lier ce potage. Garnir de croûtons ou semer du cerfeuil.

Cromesquis à la Polonaise. — Les cromesquis sont une variante des croquettes, ils se préparent d'une façon identique; mais au lieu de se paner à l'Anglaise, ils sont trempés dans une pâte à frire. Faire des croquettes très petites avec l'appareil froid et les envelopper d'une crêpe très mince, puis les tremper dans la pâte à frire et les mettre à friture brûlante. Dresser sur serviette et accompagner d'une sauce tomate. (Voir Croquettes, p. 93.)

On peut supprimer la crêpe et tremper directement la croquette dans la pâte à frire. (Voir illustration, p. 48.)

Faisan rôti. — Le gibier rôti est toujours bardé. Un beau faisan doit compter environ 40 minutes pour sa cuisson et être copieusement arrosé de beurre. Le jus de rôti doit être incomplètement dégraissé.

On dresse le faisan sur un canapé taillé dans un pain de mie et rissolé au four avec la graisse du rôti. On accompagne celui-ci de cresson et de quartiers de citron.

Aubergines à la Vauclusienne. — Peler les aubergines et les partager en 4 tranches en longueur; les faire dégorger au sel, puis les éponger, fariner et cuire à l'huile à la poêle. Les ranger côte à côte dans un plat en terre à feu; peler des tomates (500 gr. pour 3 aubergines), les vider, hacher un peu et faire fondre à l'huile avec sel, poivre, persil, ail. Couvrir chaque tranche d'aubergine d'une couche de tomates; semer un peu de mie de pain, arroser d'huile et laisser bien mitonner au four moyen pendant 35 à 40 minutes. Servir dans le plat même.

Poires à la Floretta. — Cuire 60 gr. de semoule dans 1/4 de litre de lait, ajouter 80 gr. de sucre assez vanillé, 6 gr. de gélatine fondue au bain-marie, et on laisse refroidir. Lorsque l'appareil commence à prendre, mélanger 1/4 de litre de crème fouettée, et verser dans un moule à bordure mouillé, laisser prendre sur glace.

Démouler sur un plat rond, garnir le milieu de la bordure avec une compote de poires coupées en quartiers et cuites dans un sirop composé avec du vin de Bordeaux rouge et du sucre, aromatisé avec un peu de cannelle. Les poires doivent être bien glacées quand on les dresse, on les nappe avec la cuisson bien réduite et liée d'un peu de gelée de groseilles, on en coule également un cordon autour de la bordure que l'on décore avec des demi-pistaches.

●

DÉJEUNER

—

Moules farcies
Omelette aux crevettes
Blanquette de veau
Pommes de terre à l'Anglaise
Compote d'ananas

Moules farcies. — Prendre de belles moules. Les ouvrir comme les huîtres en conservant une coquille. Ensuite prendre ail, persil, mie de pain que l'on hache assez fin, saler, poivrer et épicer.

Faire fondre à la sauteuse un beau morceau de beurre. Mettez-y vos moules et le farci; sauter sans arrêt jusqu'à ce que l'on obtienne une belle couleur dorée. Servir très chaud.

Omelette aux crevettes. — Fourrer l'omelette avec quelques cuillerées de queues de crevettes liées avec un peu de sauce crevettes. Fendre le dessus et y mettre un petit bouquet de queues de crevettes sautées au beurre. Couler un cordon de même sauce autour de l'omelette.

Blanquette de veau. — L'épaule ou la poitrine sont les morceaux qui s'emploient ordinairement. Couper la viande et la faire blanchir 5 minutes, l'égoutter et la rincer à grande eau. Cuire avec de l'eau pour qu'elle baigne, ajouter des petits oignons, sel, poivre, bouquet et une carotte fendue en 4. Lorsque la

viande est cuite, faire un roux blond et le mouiller avec la cuisson pour obtenir une sauce bien crémeuse; laisser cuire une vingtaine de minutes puis dégraisser et écumer; lier ensuite avec 2 jaunes d'œufs et une tasse de lait (ou un peu de crème double). Pour opérer la liaison il faut faire bouillir la sauce en plein feu et à grands bouillons avec les jaunes, mais en la remuant vivement avec un fouet et la laisser bien cuire pendant quelques minutes. Elle devient crémeuse et ne risque plus de tourner. La passer ensuite sur la viande et les petits oignons, ajouter des champignons cuits à part et laisser mijoter 1/4 d'heure. Servir en timbale, avec pommes de terre à la vapeur.

Compote d'ananas. — Couper en tranches minces un ananas, dont on a supprimé le cœur, au moyen d'un vide-pommes, on le fait pocher dans un sirop vanillé, assez fortement sucré. On dresse l'ananas en couronne dans un compotier et on l'arrose avec le sirop réduit aromatisé au rhum ou au kirsch. Quand on emploie un ananas de conserve, on procède de même, mais on fait le sirop avec le jus contenu dans la boîte.

●

DINER

—

Crème Fréneuse
Daurade à la Niçoise
Selle de pré-salé à la Bouquetière
Salade
Rhubarbe-pie

Crème à la Fréneuse. — Comme le Dubarry avec 500 gr. de navets coupés en quartiers, blanchis à l'eau salée et égouttés, au lieu de chou-fleur. (Voir potage Dubarry, p. 66.)

Filets de daurade à la Niçoise. — Fariner les filets et les faire cuire à l'huile très chaude à la poêle, les dresser en plat long et verser dessus des tomates pelées, coupées et sautées à l'huile avec une pointe d'ail, quelques filets d'anchois et une douzaine d'olives énoyautées. Semer du persil haché et disposer quelques lames de citron sur le poisson.

Si on veut qu'il y ait un peu plus de sauce, on ajoute aux tomates 1/2 verre de vin blanc et un peu de beurre.

Selle de pré-salé à la Bouquetière. — La selle de pré-salé est constituée par la réunion de deux filets de mouton. C'est un riche morceau qui est servi dans les dîners comme pièce de relevé accompagnée de garnitures différentes. La selle à la Bouquetière est rôtie. Sa garniture est composée comme son nom l'indique de petits bouquets de légumes variés : carottes, navets, pois, haricots verts, pommes de terre, pointes d'asperges, lesquels sont cuits séparément et sautés au beurre, puis dressés soit en croustades, soit à même le plat en variant les nuances. La selle s'accompagne de son jus de rôti dégraissé et lié à la fécule. Le plus difficile dans la présentation de la selle, c'est son découpage. Nous en donnons les directives page 17.

Rhubarbe-Pie. — Coller avec un peu d'eau une bande de pâte feuilletée ou demi-feuilletée sur le rebord d'un plat anglais et puis le remplir en dôme avec des petits morceaux de rhubarbe bien épluchée. Mettre quelques poignées de cassonade ou remplacer par du sucre en poudre. Recouvrir le tout avec une rondelle de pâte feuilletée. Dorer à l'œuf battu et cuire à four chaud 25 à 30 minutes. Il faut beaucoup de sucre. Servir tiède.

DÉJEUNER du DIMANCHE

—

Salade de chou-fleur
Rumpsteack à l'estouffade
Pommes de terre à la Voisin
Œufs à la neige

Salade de chou-fleur. — Assaisonner en vinaigrette un petit reste de chou-fleur cuit à l'eau; on l'entoure dans le ravier avec une bordure de totames ou de haricots verts qui tranchent par leur couleur. Semer sur le chou-fleur un peu de jaune d'œuf haché.

Rumpsteack à l'estouffade. — Le rumpsteack se fait en sauté ou en grillade et se sert comme les Chateaubriants, les tournedos ou les entrecôtes. Si on se trouve en possession d'une viande trop dure pour être grillée, on la fera braiser à l'estouffade, de la manière suivante. Faire revenir le rumpsteack à la cocotte avec du saindoux, puis retirer la viande et mettre à la place quelques carottes et oignons coupés en gros dés, faire revenir, remettre le rumpsteack, mouiller avec un peu de vin blanc, un verre de bouillon et 2 décis de sauce brune. Assaisonner, ajouter un bouquet, bien couvrir et laisser cuire lentement pendant 2 ou 3 heures. Bien dégraisser avant de servir. La sauce tomate peut remplacer la sauce brune.

Pommes de terre à la Voisin. — Éplucher des pommes de terre longues, les découper en rondelles minces, avec lesquelles on garnit le tour du fond d'un moule plat et rond bien beurré. Quand le fond est gracieusement décoré ainsi on remplit copieusement le moule avec d'autres pommes de terre également émincées et légèrement sautées au beurre, auxquelles on ajoute du gruyère râpé; assaisonner et arroser de beurre brûlant, puis cuire 20 minutes à four très chaud et démouler comme un gâteau. (Voir illustration des pommes de terre Anna, p. 209.)

Œufs à la neige. — On bat en neige 3 blancs d'œufs dans lesquels on ajoute 100 gr. de sucre en poudre bien vanillé. Puis on fait bouillir dans un sautoir 1/2 litre de lait avec une branche de vanille et l'on y fait tomber les blancs par cuillerées, on laisse pocher sans bouillir, et on retourne les œufs au bout de 2 minutes avec une fourchette. Quand ils sont un peu fermes au toucher, on les égoutte sur un linge puis on se sert du lait de leur cuisson pour faire avec 2 jaunes, une crème anglaise qu'on laisse refroidir. On verse la crème dans un plat creux et on dispose les œufs dessus. Servir bien froid.

●

DINER du DIMANCHE

—

Consommé à la Mosaïque
Mousse de merlan à la Mornay
Ris de veau à la Maréchale
Courgettes à l'Orientale
Croûtes aux abricots

Consommé à la Mosaïque. — Garnir le consommé avec de petits cubes de carottes, navets et haricots verts, cuits séparément au bouillon. Ajouter aussi des petits cubes de truffes, de langue écarlate et de blanc d'œuf dur, ce qui constitue dans l'assiette une mosaïque du plus bel effet. Quelques feuilles de cerfeuil sur chaque assiette.

Mousse de merlan à la Mornay. — Petite entrée de poisson très fine et peu coûteuse. Prendre 4 gros merlans, les cuire au court-bouillon et quand ils seront refroidis les éplucher, écraser la chair avec une fourchette et la lier

avec 1 ou 2 tasses de Béchamel assez épaisse, assaisonner et mélanger à cette sorte de crème 2 œufs entiers; la verser dans un moule beurré, moule plat de préférence, et la cuire au bain-marie 20 minutes comme une crème renversée. La démouler, l'arroser d'une sauce au fromage et faire gratiner.

Escalopes de ris de veau à la Maréchale. — Pour changer un peu on sert les ris de veau en escalopes. Les faire blanchir un peu plus, puis une fois rafraîchis, les couper en belles escalopes assez épaisses, les assaisonner, les fariner et les faire cuire au beurre brûlant dans un sautoir de 6 à 8 minutes, de chaque côté. Pendant ce temps, préparer un hachis de champignons et sur chaque escalope disposer un dôme de hachis. Paner et passer au four chaud pour gratiner. Servir les escalopes sur une sauce tomate.

Courgettes farcies à l'Orientale. — Les peler, les partager en deux dans le sens de la longueur, ôter les graines, les blanchir fortement sans les cuire toutefois. Les farcir ensuite au gras, ou au riz, ou avec un mélange de viandes hachées, riz mi-cuit et tomates en quartiers. Semer dessus de la mie de pain, verser autour 2 doigts de bouillon gras et mettre au four. Une fois cuites, elles doivent être à sec. Les servir avec un coulis de tomates autour. Ce légume étant fade doit être relevé, même pimenté, dans son apprêt.

Les croûtes aux fruits. — On fait un savarin, quand il est cuit on ne le trempe pas dans du sirop. On le coupe en tranches épaisses de 1 cm. et on les étale sur une tôle, on les poudre de sucre glace et on les fait ensuite griller à four chaud des 2 côtés. On dresse ensuite en couronne à cheval l'une sur l'autre et on garnit l'intérieur avec une compote d'abricots, mélangée de quelques fruits confits, de raisins de malaga, etc... Cette compote, liée avec une purée d'abricots diluée avec un peu de sirop, est aromatisée soit au rhum, au madère ou toute autre liqueur. Une couronne de brioche peut remplacer le savarin

●

DÉJEUNER

—

Beignets amandine
Pieds de mouton à la Poulette
Petits pois Bonne-Femme
Abricots à la Colbert

Beignets amandine. — Faire 125 gr. de pâte à choux (voir gnocchis, p. 36), y mêler 60 gr. de gruyère coupé en dés, puis 60 gr. de jambon cru taillé en dés et frits, au beurre et 2 cuillères d'amandes effilées bien séchées. Diviser la pâte en boulettes de la grosseur d'un abricot, les rouler en boules sur table farinée et frire. Dresser sur serviette et servir brûlant. On peut faire des beignets de cette manière en mélangeant des filets de harengs, des anchois, etc... dans la pâte à choux.

Pieds de moutons à la Poulette. — Les pieds de mouton peuvent, à Paris, s'acheter tout cuits; si on les prend crus, il faut les flamber, les partager en deux et retirer l'os ainsi que la petite touffe de poils qui se trouve au milieu, et ensuite les cuire pendant au moins 3 heures, comme la tête de veau, dans de l'eau farinée, salée et vinaigrée.

Faire une sauce blanche avec 50 gr. de beurre et 30 gr. de farine, mouiller ce roux blanc avec 1/4 de litre de bouillon et une tasse à café de lait. Laisser cuire cette sauce 1/4 d'heure et la lier avec 2 jaunes d'œufs et 1/2 tasse de crème, un jus de citron. Faire bouillir la sauce comme celle de la blanquette de veau (Voir ce mot), y ajouter les pieds bien égouttés, quelques champignons cuits et servir.

Petits pois à la Bonne-Femme ou Ménagère. — Faire revenir au beurre 100 gr. de lard de poitrine coupé en lardons et blanchis 1 minute, ajouter en même temps 1 oignon haché ou quelques petits oignons nouveaux entiers et quand le tout est rissolé, saupoudrer d'un peu de farine. Cuire un peu ce roux et le mouiller avec de l'eau, pour faire comme une sauce, mais très légère, y ajouter les pois écossés, assaisonner légèrement à cause du lard et cuire à feu vif.

Abricots à la Colbert. — On fait pocher un peu ferme de belles moitiés d'abricots, puis on les éponge et on assemble 2 moitiés en mettant au milieu 1 cuillerée de riz à la Condé mélangé d'un salpicon de cerises confites hachées.

On donne ainsi la forme d'un gros abricot qu'on roule dans la farine, puis dans l'œuf battu, et ensuite dans la mie de pain blanche. Piquer un petit morceau d'angélique pour figurer la queue et cuire au dernier moment à friture brûlante. On les dresse en buisson sur une serviette, on les saupoudre de sucre et on sert à part une sauce abricots au kirsch. (Voir illustration, p. 220.)

●

DINER

—

Potage d'argent
Daurade rôtie
Quartier d'agneau à la Marie-Louise
Salade
Pudding de cerises à la Française

Potage d'argent. — Consommé au tapioca assez épais (5 gr. de tapioca en plus par litre). Délayer dans la soupière 3 jaunes d'œufs (pour 2 litres) avec 100 gr. de crème épaisse bien fraîche et verser le tapioca bouillant dessus.

Daurade rôtie. — La daurade, quand elle est un peu grosse sera très bonne rôtie, l'envelopper de préférence d'une mince barde de lard et la rôtir en l'arrosant souvent avec du beurre; quand elle cuit, le lard fond et une fois bien à point elle doit être dorée, la mettre dans le plat, déglacer le fond de cuisson avec échalotes et vin blanc, réduire de moitié et ajouter une noix de beurre et une 1/2 tasse de crème. Donner un tour de moulin à poivre sur la daurade en servant.

Quartier d'agneau à la Marie-Louise. — Le quartier d'agneau comprend un gigot et la moitié de la selle jusqu'aux premières côtes. Le rôtir simplement à four chaud pendant 45 minutes environ pour l'agneau de lait. La garniture se compose de fonds d'artichauts remplis de purée Soubise et de pommes de terre nouvelles au beurre.

Le quartier est en somme la moitié d'un baron d'agneau qui est fendu en longueur. Bien entendu, il peut être garni de diverses façons tout comme les autres grosses pièces de boucherie.

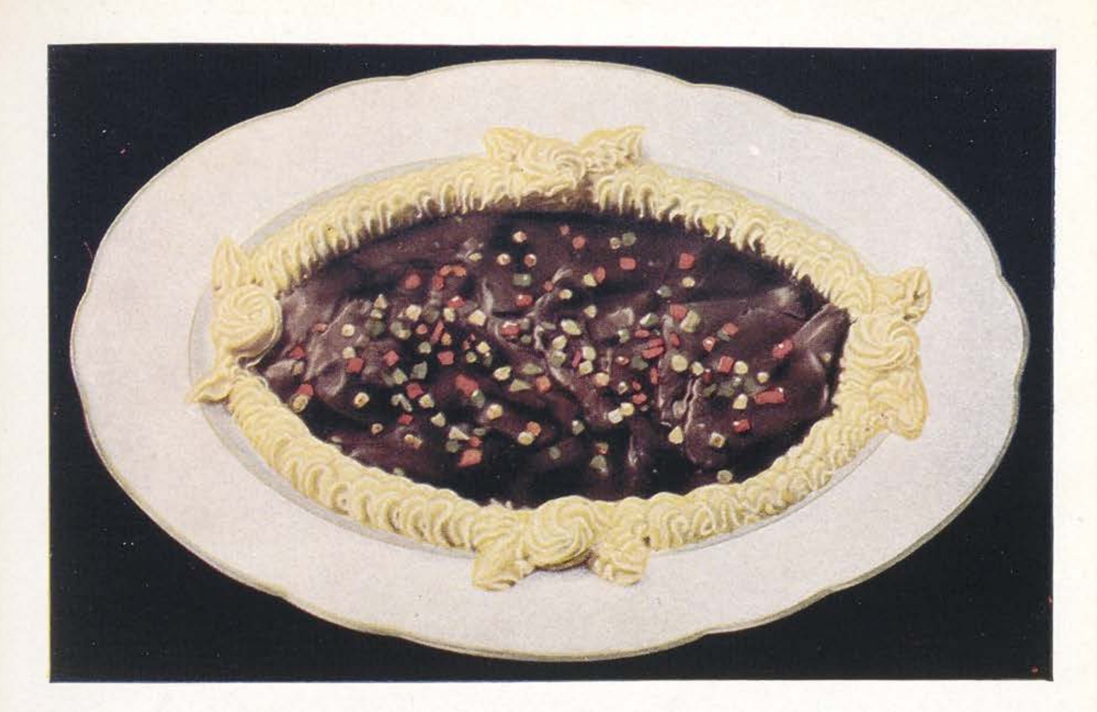


Fig. 78. — Langue de veau à la Dussolier (voir page 119).

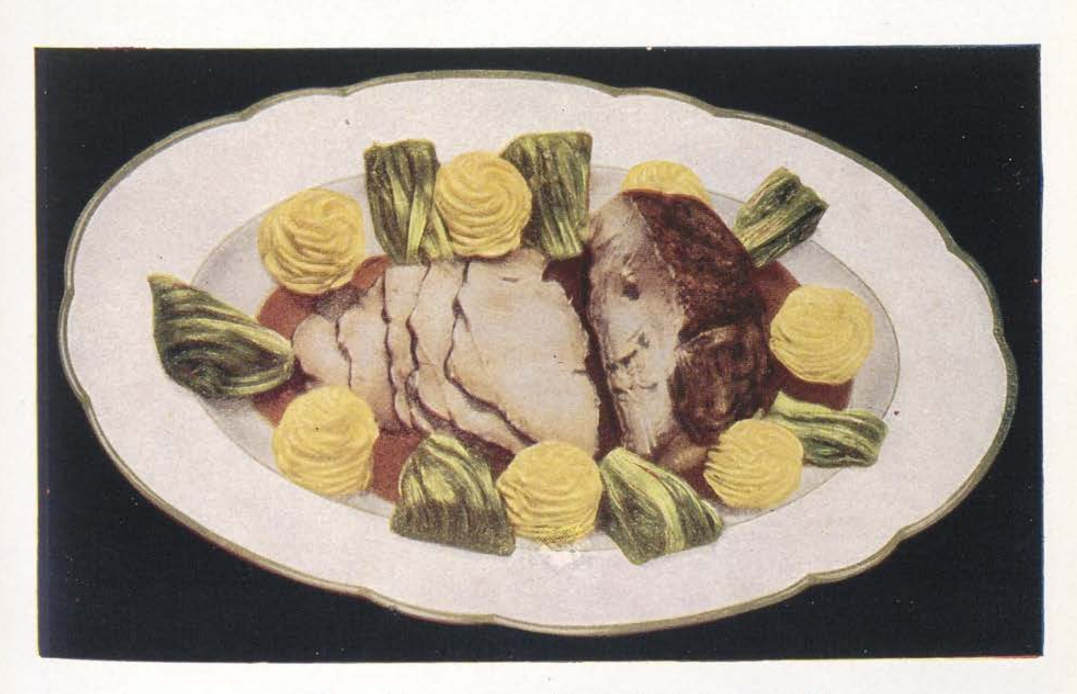


Fig. 79. — Noix de veau à la Judic. (voir page 156).



Fig. 80. — Côtelettes de veau à la Pojarski (voir page 54).



Fig. 81. — Ris de veau à la Grand-Duc (voir page 199).

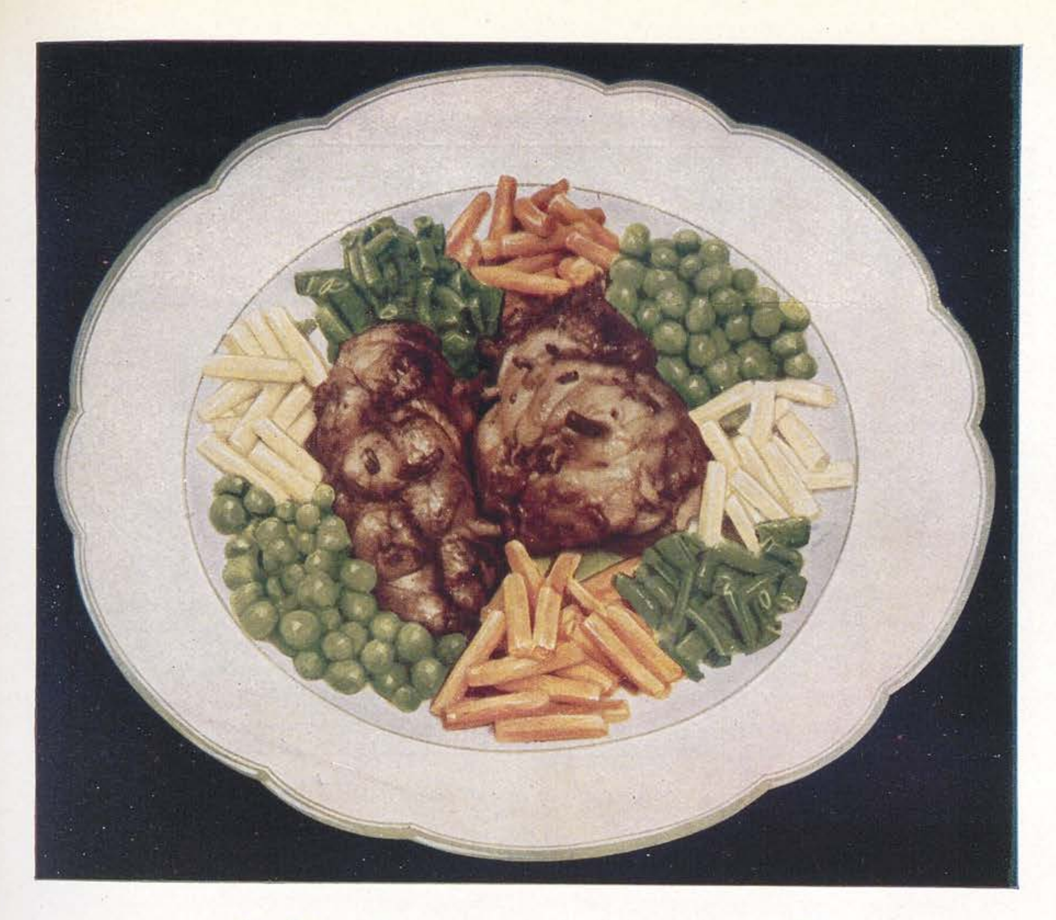


Fig. 82. — Ris de veau à la Jardinière (voir page 216)



Fig. 83. — Gigot ou épaule de mouton à la Boulangère (voir page 45).

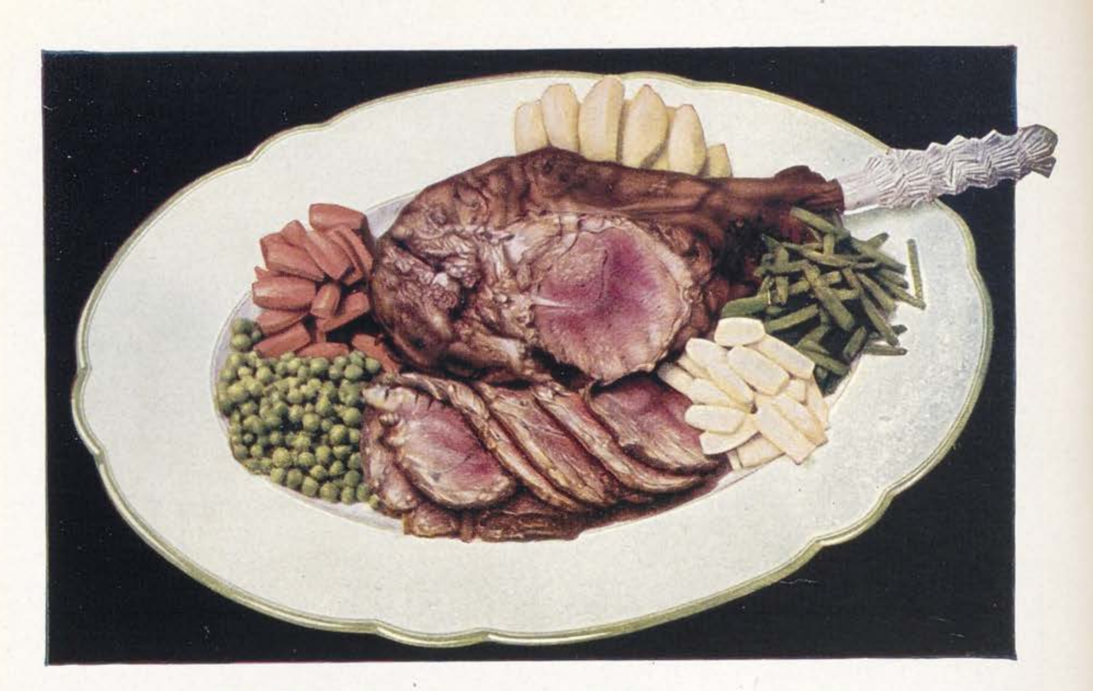


Fig. 84. — Gigot de pré-salé à l'Anglaise (voir page 121).

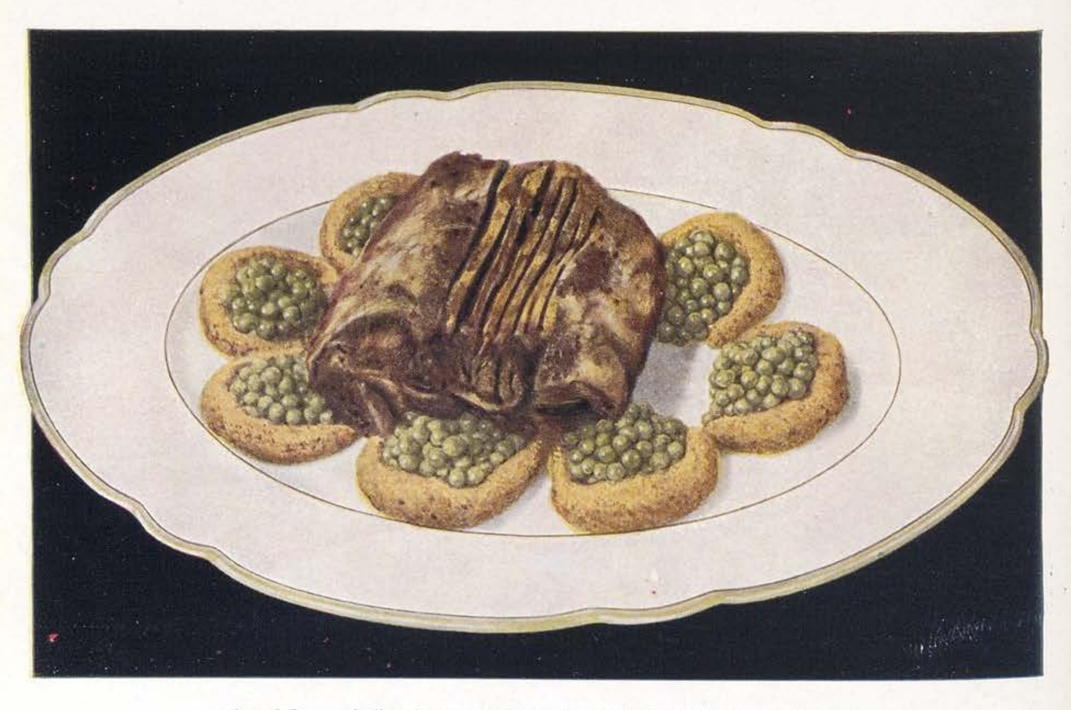


Fig. 85. — Selle de pré-salé à la Française (voir page 214).

Pudding de cerises à la Française. — 100 gr. de beurre, 100 gr. de sucre, 100 gr. de mie de pain rassis, 500 gr. de cerises, 3 jaunes d'œufs, 5 blancs en neige, vanille et kirsch.

On émiette la mie de pain, que l'on passe à la passoire, puis on la mélange dans une terrine avec le beurre, que l'on a bien fait ramollir. Quand on a bien travaillé le tout, on y met le sucre vanillé puis les jaunes d'œufs, un par un. Ensuite on y mélange les cerises que l'on a énoyautées et fait pocher dans un sirop composé de 150 gr. de sucre et un verre de Bordeaux. Il faut bien égoutter et faire refroidir les cerises avant de les mélanger et, après y avoir incorporé les blancs d'œufs en neige, on verse le pudding dans un moule beurré et poudré de mie de pain. On le fait pocher au bain-marie pendant 35 à 40 minutes et on le sert avec le sirop de la cuisson des cerises lié de marmelade d'abricots et aromatisé de kirsch.

●

DÉJEUNER

—

Thon à la Mireille
Œufs à la Hongroise
Gibelotte de lapin
Fruits

Thon à la Mireille. — Écraser du thon à l'huile avec le tiers de son poids de beurre; ajouter un peu de Mayonnaise et l'assaisonnement nécessaire. Disposer cette purée qui doit être très moelleuse dans un ravier avec des olives énoyautées et farcies de purée de tomate réduite et très relevée.

Œufs farcis à la Hongroise. — Mélanger une forte proportion d'oignons hachés cuits doucement au beurre avec les jaunes d'œufs durs passés au tamis. Farcir les moitiés de blancs d'œufs avec cette purée qui doit être fortement condimentée au paprika. Les mettre dans un plat à feu, les arroser de beurre fondu et les passer 5 minutes à four très chaud, les dresser sur des tranches de tomates sautées au beurre avec oignons et paprika et les arroser de crème citronnée et relevée au paprika.

Gibelotte de lapin. — Faire revenir le lapin découpé, poudrer de farine, ajouter un peu d'ail en place d'échalotes, et mouiller de moitié vin rouge et moitié eau. Saler et condimenter, puis ajouter après 1/2 heure de cuisson, une vingtaine de petits oignons et autant de lardons de lard de poitrine, les uns et les autres rissolés au beurre. Laisser cuire encore 20 minutes, puis ajouter quelques pommes de terre nouvelles (si la saison le permet). Si la sauce n'a pas la couleur franchement brune, y mettre quelques gouttes de caramel.

●

DINER

—

Purée aux croûtons
Filets de colin à la Bercy
Poulet à la Parmentier
Tomates à la Hussarde
Abricots à la Royale

Purée aux croûtons. — Ceci est le Saint-Germain dans lequel on remplace simplement les pois de la garniture par des petits croûtons de pain frits au beurre. Le potage sera tenu un peu plus épais que le Saint-Germain.

Filets de colin à la Bercy. — Lever les filets de colin et préparer un court-bouillon avec les carcasses et débris. Passer au beurre une cuillerée d'échalotes hachées, les mouiller avec un peu de vin blanc et faire

réduire de moitié; ajouter le fumet de poisson, sel, poivre et jus de citron, persil haché, puis un bon morceau de beurre manié avec une cuillerée de farine Donner un bouillon ou deux et verser sur les filets de colin placés sur un plat à gratin; poudrer de mie de pain et faire gratiner à four vif. Persil haché dessus en servant.

Poulet sauté Parmentier. — Découper le poulet cru, saler et fariner les morceaux; les cuire au beurre brûlant en sautoir, et pendant ce temps faire cuire au beurre, après les avoir fait blanchir, 500 gr. de pommes de terre taillées en petits cubes de la dimension de dés à jouer. Ajouter aux deux tiers de la cuisson des pommes de terre une cuillerée d'oignons finement hachés. Dresser le poulet en pyramide, verser les pommes autour, déglacer avec un demi-verre de vin blanc, y ajouter du persil haché et hors du feu un fort morceau de beurre. Verser sur le poulet et poudrer de persil haché. (Voir illustration, p, 170.)

Tomates à la Hussarde. — Les partager en deux et les vider. Hacher par ailleurs une assez forte proportion d'oignons auxquels on mélangera du persil et cuire doucement au beurre ou à l'huile; ajouter de la mie de pain pulvérisée, un peu de jambon et de champignons hachés; relever fortement au paprika et farcir les tomates; les arroser d'huile et mettre à four bien chaud 1/4 d'heure.

Abricots à la Royale. — Dresser des moitiés d'abricots sur une bordure de semoule à la crème fouettée, décorer avec une crème au chocolat. Au centre du plat de la crème Chantilly bien ferme. Très joli plat qui peut se faire avec des pêches ou d'autres fruits. Servir glacé.

●

DÉJEUNER

—

Omelette aux tomates
Côtes de veau panées
Carottes à la Vichy
Crème Bourdaloue

Omelette aux tomates. — Ébouillanter 250 gr. de tomates bien rouges, les peler, les partager en deux par le travers et les presser pour évacuer l'eau les graines. Les couper ensuite en 4 et les faire sauter au beurre à la poêle, avec sel, poivre et persil haché, puis les tenir en réserve au chaud dans une casserole, essuyer la poêle et avec un peu de beurre, faire l'omelette; quand elle est cuite, avant de la rouler on place la fondue de tomates au milieu, de sorte que lorsqu'elle est renversée sur le plat, la tomate est dissimulée dans le milieu. Si l'on mélangeait la tomate dans les œufs battus, l'humidité de la tomate ferait coller l'omelette à la poêle.

Côtelettes de veau panées à l'Anglaise. — Assaisonner et fariner les côtes, les tremper dans un œuf battu mélangé d'huile, et les rouler dans la mie de pain blanche. Les cuire au beurre brûlant, les dresser sur un plat chaud et les arroser de jus de citron et beurre noisette.

Carottes à la Vichy. — Émincer très finement 500 gr. de bonnes carottes bien rouges et sucrées. Les mettre dans un sautoir assez grand avec un bon

morceau de beurre frais, un peu de sel, une cuillère de sucre et les recouvrir d'eau froide. Faire cuire à grands bouillons sans couvrir, jusqu'à ce que toute l'eau étant évaporée on entende rissoler les carottes dans le beurre. Servir aussitôt avec persil haché dessus.

Crème Bourdaloue. — Proportions : 125 gr. de sucre, 35 gr. de crème de riz, 1 œuf entier et 2 jaunes, 40 gr. de beurre fin, 1/4 de litre de lait, un verre à liqueur de kirsch, de la vanille.

Délayer le sucre avec l'œuf entier et les jaunes. Ajouter la farine et le lait bouillant et vanillé. Cuire comme la crème pâtissière. Quand elle a bouilli 2 minutes lui ajouter, hors du feu, le kirsch et le beurre. Deux gouttes d'essence d'amandes amères relève bien cette crème.

Nota. — Cette crème remplace parfois la crème pâtissière.

●

DINER

—

Potage Suzanne
Congre en cocotte
Pilaff à la Syrienne
Poires à la Joinville

Potage Suzanne. — Potage Parmentier un peu clair (Voir p. 113). Ajouter au moment de servir 1/4 de crème fouettée. Garniture de Royale coupée en rondelles.

Congre à la cocotte. — Un poisson commun comme le congre est excellent de la façon suivante : Prendre une belle tranche de 1 kg, couper les nageoires et la faire revenir au beurre en cocotte de fonte, avec une vingtaine de petits oignons autour. Quand le tout est bien jauni, mouiller avec un verre de vin blanc, assaisonner de sel, poivre et bouquet garni; couvrir et laisser cuire lentement soit dans le four, soit à petit feu pendant 40 minutes. Servir le poisson avec, autour les petits oignons et des pommes de terre à l'anglaise; lier le jus de cuisson avec une noix de beurre mélangée de farine et arroser le congre de cette sauce.

Pilaff à la Syrienne. — Hacher un gros oignon que l'on fait revenir avec de la graisse de queue de mouton, ajouter 750 gr. de chairs crues de gigot ou d'épaule d'agneau hachées que l'on fait également revenir, en saupoudrant le tout avec une cuillère à bouche de farine, une forte pincée de sel et de paprika. Mouiller avec 1/4 de litre d'eau froide et 2 cuillerées à bouche de purée de tomate, ajouter un bouquet garni additionné d'un petit bâton de canelle. Après avoir fait braiser pendant 2 heures, dresser ce hachis au milieu d'une bordure de riz pilaff et bien sec.

Poires à la Joinville. — On fait une crème renversée au caramel dans un moule à bordure uni; quand elle est froide, on la démoule sur un plat rond et on dresse au milieu une compote de poires cuites dans un sirop vanillé et citronné. On recouvre ces poires copieusement de crème Chantilly bien ferme. Décorer à la poche avec une crème légèrement rosée. Sauce abricot au kirsch délayée avec un peu de sirop des poires.

●

DÉJEUNER

—

Hors-d'œuvre
Diablotins à la Normande
Côtelettes d'agneau à la Montmorency
Gâteau Plum-cake

Canapés à l'Ostendaise. — Frire au beurre des canapés ronds. Les tartiner de beurre moutarde et de sel fin. Placer au milieu de chacun une belle huitre pochée, refroidie et trempée dans une sauce Mayonnaise moutardée; jaunes d'œufs durs hachés autour.

Diablotins à la Normande. — Faire fondre 40 gr. de beurre, mélanger une grosse cuillère de farine et une crème de riz, mouiller d'une tasse à thé de lait, saler, poivrer et faire bouillir en remuant. Cela doit être bien épais. Ajouter 60 gr. de camenbert bien gras, débarrassé de sa croûte et coupé en dés. Quand le fromage est fondu, étaler cette composition sur une plaque beurrée et farinée et lui donner une épaisseur très régulière de 2 cm. La laisser refroidir. La couper ensuite en morceaux comme des palets, les paner deux fois de suite en les trempant dans de l'œuf et de la panure et les faire frire au dernier moment dans la friture brûlante. L'appareil doit être relevé au cayenne.

Côtelettes d'agneau à la Montmorency. — Faire sauter au beurre brûlant les côtelettes d'agneau bien parées. Les dresser en couronne sur plat rond et poser sur les côtelettes ou autour des petits fonds d'artichauts sautés au beurre et remplis de pointes d'asperges liées à la crème. Au milieu du plat, mettre un buisson de pommes de terre noisettes et arroser les côtelettes avec un jus lié tomaté. A défaut de pointes on peut mettre des haricots verts. (Voir illustration, p. 168). Les fonds peuvent être remplacés par des croustades.

Plum-cake. — Battre en terrine avec le fouet 125 gr. de beurre un peu mou avec 125 gr. de sucre en poudre; quand c'est bien mousseux, y mélanger 1 œuf entier d'abord et battre toujours vigoureusement la pâte pendant 3 minutes, puis remettre 1 œuf; battre encore 3 minutes et remettre un troisième et dernier œuf, lorsque celui-ci est bien travaillé à son tour, mélanger dans cette pâte avec une cuillère 160 gr. de farine, 5 gr. de sel, une 1/2 cuillère à café de levure en poudre et, enfin, 150 gr. de fruits confits coupés en dés et macérés au rhum. Cuire cette pâte dans des moules à cake beurrés et tapissés de papier blanc au fond et autour. Commencer la cuisson 5 minutes dans un four très chaud, puis le modérer ensuite pour l'achever pendant 35 à 40 minutes. Peut se conserver frais plusieurs jours.

●

DINER

—

Potage à l'Aurore
Rougets chauds à la Niçoise
Pâté de veau et jambon
Le Beau Ténébreux

Potage à l'Aurore. — Consommé au tapioca, additionné de purée de tomates, semer dessus dans chaque assiette une cuillerée de jaunes d'œufs durs passés au tamis.

Rougets chauds à la Niçoise. — Fariner les rougets et les faire cuire à l'huile très chaude à la poêle, les dres-

ser en plat long et verser dessus des tomates pelées, coupées et sautées à l'huile avec une pointe d'ail, quelques filets d'anchois et une douzaine d'olives énoyautées. Semer du persil haché et disposer quelques lames de citron sur les rougets.

Pâté de veau et jambon. — Préparer une pâte à pâté en pétrissant ensemble 500 gr. de farine 200 gr. de beurre, 2 jaunes, sel fin et un verre d'eau. Laisser reposer deux heures, puis l'étendre et l'appliquer dans un moule beurré. Prendre 500 gr. de farce de porc et l'assaisonner. Faire macérer au cognac des tranches de veau et des lardons de jambon. Garnir le pâté d'une couche de farce. Sur cette couche de farce, ranger des escalopes de veau, assaisonnées et entremêlées de lardons de jambon; les recouvrir d'une couche de farce; relever par-dessus les bords de la pâte avec laquelle on les enroule en les relevant par-dessus les deux bouts opposés et on pose le pâté sur la tôle. Dorer et décorer le dessus, faire un petit trou au milieu du dessus pour permettre à la vapeur de trouver une issue, puis cuire une heure environ à four assez fortement chaud. Le servir froid le lendemain. (Voir illustration p. 208.)

Le Beau Ténébreux. — C'est une amélioration du gâteau de Savoie (Voir p. 42) que l'on creuse pour le remplir de crème double bien fouettée et vanillée. Une fois recouvert de la calotte qu'on y a découpée on le nappe d'une épaisse crème au chocolat.

●

DÉJEUNER

—

Œufs à la Tout-Paris
Sauté de veau à la Marengo
Pommes de terre Château
Fruits

Œufs pochés à la Tout-Paris. — Dresser les œufs sur larges croûtons, les entourer à la base d'un hachis de volaille à la crème et napper les œufs mi-partie de sauce Hollandaise, mi-partie de sauce crevette ou à défaut, de sauce tomate. Chaque œuf est ainsi nappé de deux couleurs et du côté blanc on met une queue de crevette du côté rouge on met une rondelle de truffe. (Voir illustration, p. 49.)

Sauté de veau à la Marengo. — Couper en morceaux 1 kg. d'épaule de veau. Faire revenir à plein feu dans une cocotte avec un peu de beurre et d'huile brûlante. Faire bien rissoler, ajouter une gousse d'ail écrasée, puis saupoudrer de farine. Laisser roussir et mouiller avec un verre de vin blanc et de l'eau pour baigner juste à hauteur de la viande. Ajouter 2 cuillères de purée de tomates, sel, poivre et bouquet garni, puis une douzaine de petits oignons rissolés et 500 gr. de tomates fraîches, pelées, coupées et sautées à l'huile légèrement. Laisser cuire doucement 1 h. 1/4 environ, dégraisser la sauce et ajouter 125 gr. de champignons crus. Donner encore 1/4 d'heure de cuisson et dresser avec persil haché dessus et croûtons frits autour.

Pommes de terre Château. — Éplucher des pommes de terre en leur donnant la forme de petites pommes de terre nouvelles, les mettre à l'eau froide

sur le feu et leur donner un bouillon; les égoutter et les rejeter dans du beurre brûlant, les poudrer de sel fin et les mettre au four où on les fait sauter de temps en temps. Quand elles sont cuites les dresser en buisson et poudrer de persil.

●

DINER du DIMANCHE

—

Potage Oxtail
Sole à la Normande
Noix de veau à la Judic
Salade
Fraises Margot

Potage Oxtail (queue de bœuf). — Prendre 1 kg. de queue de bœuf tronçonnée en morceaux de 5 cm., les blanchir 3 minutes, puis rafraîchir. Faire alors rissoler ces morceaux avec un peu de graisse de bœuf et quelques rouelles d'oignons et de carottes; poudrer de 2 cuillerées à soupe de farine et laisser bien roussir, puis mouiller avec 3 litres de bouillon ou d'eau. Laisser cuire lentement pendant 4 heures avec l'assaisonnement nécessaire puis passer ce potage qui doit être gélatineux et assez corsé. D'autre part, faire infuser dans 2 décis de madère bouillant, une forte pincée d'herbes sèches composée de : marjolaine, sauge, romarin et basilic. Passer cette infusion dans le potage et le garnir avec un peu de chair de la queue de bœuf coupée en gros dés, puis aussi de petites boules de carottes et navets, levées à la cuillère à racine (de la grosseur de gros pois) et cuits séparément à l'eau salée : potage bien relevé.

Sole à la Normande. — Garniture composée de moules, crevettes, champignons et truffes. Faire pocher la sole au vin blanc avec un peu d'échalotes hachées, puis, avec la cuisson des moules et des champignons, faire une excellente sauce Normande; la lier avec 2 jaunes d'œufs et un peu de crème; bien relever l'assaisonnement et lui ajouter la cuisson de la sole réduite à glace; puis, hors du feu, un gros morceau de beurre fin. Chauffer au beurre la garniture et entourer la sole. Napper avec la sauce et disposer par dessus 6 ou 8 éperlans ou goujons panés et frits, 8 petits croûtons de pain frits et enfin, 2 ou 4 écrevisses troussées. (Voir illustration, p. 68.)

La noix de veau Judic. — Noix de veau cuite à la casserole garnie de laitues braisées et de pommes de terre Duchesse. Les laitues légèrement saucées de sauce madère. Le jus servi à part. (Voir illustration, p. 147.)

Fraises Margot. — On apprête un Bavarois aux fraises avec très peu de gélatine, on le verse dans une timbale ou une coupe de cristal assez large que l'on tient dans la glace pilée, quand le Bavarois est pris, on range dessus de grosses fraises et entre chacune on pousse à la poche avec une douille cannelée un point de crème Chantilly. Semer sur le tout quelques pistaches effilées.

Bavarois aux fraises. — A la saison des fraises, éplucher et laver 1/2 livre de fraises et les passer au tamis *de crins*, car celui de fer oxyderait les fraises et on obtiendrait un jus violacé d'un très mauvais aspect. Relever la purée dans une terrine, y ajouter 125 gr. de sucre glacé, de préférence à tout autre, puis un 1/2 jus de citron et 6 gr. de gélatine fondue au bain-marie avec une 1/2 tasse

d'eau. Colorer en rouge vif avec un peu de carmin, puis quand ce sirop de fraises, commence à vouloir se coaguler, y mélanger 200 gr. de crème fouettée, verser en moule mouillé ou en coupe, et tenir sur glace. Peut se faire de même avec tous les fruits.

●

DÉJEUNER

—

Œufs durs à l'oseille
Gras-double à la Lyonnaise
Champignons à la crème
Quatre-Quarts

Œufs durs à l'oseille. — Faire cuire dans une casserole d'eau bouillante 1 kg. d'oseille épluchée, puis au bout de 4 minutes de cuisson, l'égoutter à fond, la passer au tamis ou à la passoire, ou même la laisser ainsi en feuilles; lui mêler alors un bon 1/4 de litre de sauce Béchamel; l'assaisonner et la cuire doucement une 1/2 heure pour qu'elle perde son acidité et ensuite la lier avec 1 œuf entier, bien battu, lui redonner un bouillon et la servir avec des moitiés d'œufs durs dessus.

Gras-double à la Lyonnaise. — Émincer le gras-double et le faire bien revenir avec de la bonne graisse dans une cocotte, puis le poudrer de farine; laisser roussir et mouiller d'un verre de vin blanc et assez d'eau et de purée de tomate pour baigner juste; assaisonner de sel, poivre, bouquet et laisser cuire. Faire rissoler à la poêle (à la graisse également), 250 gr. d'oignons pour 500 gr. de tripes et les ajouter. Cuire le tout 1 h. 1/2 tout doucement en remuant de temps en temps pour éviter que cela n'attache; dégraisser la sauce et servir avec filet de vinaigre et persil haché.

Champignons à la crème. — Prendre des petits champignons très blancs, les laver et les faire cuire au beurre à couvert avec sel et poivre, y mettre un peu de Béchamel claire et autant de crème pour les baigner, les laisser mijoter, puis, au dernier moment, ajouter un filet de citron.

Gâteau Quatre-Quarts. — Mettre sur la balance 2 gros œufs ou 3 petits et mettre de l'autre côté successivement, sucre, farine et beurre de manière que le poids soit identique pour chacun des quatre ingrédients qui composent le gâteau.

Il existe 2 procédés : on peut faire la pâte absolument comme celle à Madeleine, elle est ainsi plus légère.

A notre avis, si l'on a un bon four pour assurer la cuisson, la seconde méthode est préférable. La voici :

Mettre le beurre dans une terrine et le faire légèrement ramollir pour le rendre en crème. Le fouetter en y ajoutant d'abord le sucre avec un peu de vanille, ensuite les œufs, un par un, et pas trop vite, puis, en dernier la farine et 1/2 cuillère à café de levure en poudre. Cuire dans un moule beurré et fariné à four modéré pendant 35 minutes.

●

DINER

—

Potage Ambassadeur
Morue à la Saint-Benoît
Poulet à l'estragon
Aubergines à la Meunière
Gratin aux cerises

Potage Ambassadeur. — Faire un potage Fontanges, et ajouter quelques cuillères de riz cuit au bouillon. Beurrer, mais ne pas lier. (Voir Potage Fontanges, p. 122.)

Morue à la Saint-Benoît. — Dessécher au beurre des épinards hachés, y ajouter une pointe d'ail et les lier avec une petite quantité de Béchamel, assaisonner sans mettre trop de sel, puis ajouter la morue cuite et bien effeuillée. Bien broyer le tout ensemble, puis verser dans un plat à gratin, saupoudrer de chapelure; arroser d'huile et faire gratiner à four vif.

Poulet à l'estragon à blanc. — Faire pocher un poulet Reine ou une poularde dans 1 litre de bon bouillon blanc additionné d'un fort bouquet d'estragon; puis faire une sauce blanche avec la cuisson et lui ajouter une bonne pincée d'estragon haché. Dépouiller la volaille, la napper avec de la sauce et décorer de dessus de feuilles d'estragon blanchies à l'eau bouillante. (Voir illustration, p. 169.)

Aubergines à la Meunière. — Couper les aubergines dans la longueur en lames de 1 cm., les rouler dans de la farine et les cuire au beurre. Les saupoudrer de sel et arroser de jus de citron et de beurre brûlant. Persil dessus. Avant de cuire les aubergines les saupoudrer de sel fin, les laisser dégorger 30 minutes et les éponger ensuite.

Gratin aux cerises. — On prépare des crêpes ordinaires; d'autre part, on énoyaute 500 gr. de cerises que l'on fait pocher dans un peu de vin sucré et aromatisé de cannelle. Dans chaque crêpe on enferme une cuillerée de cerises et on place ces crêpes farcies retournées dans un plat creux à gratin. On bat ensemble 2 œufs, 100 gr. de sucre, un peu de cannelle en poudre et on ajoute un 1/2 litre de lait. Cette crème se verse par-dessus les crêpes que l'on a fendues d'un trait de couteau. Semer dessus un peu de biscuit émietté, faire prendre 20 minutes à four moyen. Servir chaud ou tiède.

●

DÉJEUNER

—

Œufs durs Mayonnaise
Matelote d'anguille
Tournedos à la Mascotte
Pommes de terre à la Hongroise
Fruits

Œufs durs Mayonnaise. — Couper des œufs en tranches minces au moyen du coupe-œufs, ou en moitiés avec un couteau; on les dresse sur une couche de Mayonnaise ou bien on les recouvre avec cette sauce.

Matelote d'anguille à la Bourguignonne. — Mettre au fond d'une casserole quelques rouelles d'oignons et d'échalotes, une gousse d'ail, un bouquet garni, du sel et des grains de poivre. Placer dessus l'anguille vidée, dépouillée et coupée en tronçons de la longueur d'un doigt. Mettre sur le feu et flamber l'anguille

avec un verre à liqueur de cognac. Mouiller ensuite à hauteur avec du vin rouge et faire cuire 20 minutes. Retirer alors les morceaux d'anguille dans une autre casserole, ajouter des champignons cuits et des petits oignons glacés à part puis réduire un peu la cuisson et la lier avec 50 gr. de beurre manié avec un peu de farine. La sauce doit être crémeuse, mais pas trop épaisse. Foncer un peu cette sauce avec du caramel, car le vin donne une couleur violacée désagréable; laisser mijoter le tout un moment et dresser en plat creux ou en timbale avec, autour, des croûtons de pain frits et des écrevisses troussées. (Voir illustration, p. 90.) On peut, certes, supprimer les écrevisses.

Tournedos à la Mascotte. — Sauter au beurre, les dresser sur croûtons, napper de légère sauce aux truffes. Mettre sur chaque tournedos un fond d'artichaut rempli de petites pommes Parmentier mélangées de truffes en petits dés.

Pommes de terre à la Hongroise. — Faire blondir au beurre une petite quantité d'oignons émincés, 100 gr. pour 500 gr. de pommes de terre, le mouiller d'un verre de bouillon et de 2 ou 3 cuillères de purée de tomates, y mettre des pommes de terre coupées en rouelles (crues), assaisonner de sel et de paprika. Les pommes de terre seront baignées à couvert; laisser cuire 20 minutes à feu moyen. Servir avec persil haché dessus.

●

DINER

—

Potage Longchamps
Fondants au Chester
Moussaka à la Turque
Salade
Marquise Alice

Potage Longchamps. — Potage Saint-Germain clair. Mélanger deux fortes poignées de gros vermicelle et une d'oseille émincée et fondue au beurre. Ne pas lier, servir avec du cerfeuil.

Fondants au Chester. — Mélanger 125 gr. de chester râpé dans une 1/2 tasse de Béchamel épaisse, liée d'un jaune d'œuf, bien relevée au cayenne et refroidie. Étendre la pâte feuilletée au milieu avec une cuillère un peu de crème au chester bien froide. Enrouler et placer avec la pâte pour envelopper le fromage, couper les bouts et cuire à four chaud. Servir bouillant. (Voir illustration p. 48.)

Moussaka à la Turque. — Ce plat d'origine orientale, est délicieux et très simple à préparer; il est généralement fait avec des restes de mouton braisé. Prendre de l'épaule de mouton braisée et la hacher finement. Faire frire à l'huile 4 aubergines fendues en deux, les vider en conservant les peaux, puis hacher les chairs et les mélanger au hachis de mouton, ainsi que 2 ou 3 oignons coupés et cuits au beurre, 2 ou 3 tomates fraîches sautées en quartiers, sel, poivre, persil haché, le tout étant bien mélangé, lier ce hachis en lui incorporant 3 œufs entiers battus. Tapisser alors un moule à charlotte avec les peaux des aubergines, le côté noir en dehors et le remplir avec le hachis. Le faire cuire au bain-marie au four pendant 45 minutes, puis après l'avoir laissé reposer quelques instants, le démouler et l'entourer d'un léger coulis de tomate bien relevé.

Marquise Alice. — On apprête un Bavarois aux fraises (voir p. 156). On verse la moitié de ce Bavarois dans un moule rond et plat, dit moule à manqué, que l'on a d'abord mouillé, puis sur cette couche de Bavarois, on range une couche de biscuits à la cuillère, bien imbibés de kirsch, on recouvre avec le reste du Bavarois et on laisse bien prendre sur glace.

Démouler sur un plat rond bien froid et masquer entièrement cet entremets avec de la crème fouettée, sucrée et vanillée très ferme. On lisse bien cette crème et on fait dessus et autour un décor avec un cornet rempli de gelée de groseilles bien délayée. Ce délicieux et bel entremets est dû au maître Escoffier.

L'hiver on fait le Bavarois praliné.

●

DÉJEUNER du DIMANCHE

—

Hors-d'œuvre
Moules à la Poulette
Côtelettes d'agneau Madelon
Carottes à la Chantilly
Soufflé de semoule

Les champignons pimentés. — Choisir des têtes de champignons bien blanches, fermes, les nettoyer, les peler et les frotter avec un morceau de citron; les couper en tranches minces, les mettre en ravier et les assaisonner d'une sauce faite avec un jus de citron, sel, poivre de cayenne, huile et un peu de moutarde. Ces champignons restent crus.

Moules à la Poulette. — Cuire les moules au vin blanc, puis faire une sauce blanche avec la cuisson. Lier cette sauce de 1 ou 2 jaunes d'œufs, un bon morceau de beurre et un jus de citron. Verser sur les moules débarrassées d'une coquille et poudrer de persil haché.

Côtelettes d'agneau Madelon. — Cuire les côtelettes d'un seul côté et les recouvrir d'un dôme de fin hachis de viande blanche (restes de volaille ou de veau) additionné de champignons hachés et lié de sauce Béchamel épaisse. Paner les côtes et les cuire au four en les arrosant de beurre. Les dresser en couronne et les accompagner d'une sauce madère.

Carottes à la Chantilly. — Dresser dans un légumier des carottes à la crème, faire un creux au centre et y verser des petits pois au beurre.

Soufflé de semoule. — Faire cuire 50 gr. de semoule dans 1/4 de litre de lait, ajouter 80 gr. de sucre vanillé, 40 gr. de beurre, et, hors du feu, 3 jaunes d'œufs, mélanger ensuite les 3 blancs en neige bien ferme et une pincée de raisin de corinthe macérés au rhum. Cuire dans un plat à soufflé à four modéré 18 minutes et servir de suite.

●

DINER du DIMANCHE

—

Crème d'or
Soles frites au citron
Poularde en demi-deuil
Haricots verts
Gâteau Cendrillon

Crème d'or. — Cuire du potiron, tomates et pommes de terre par parties égales. Passer au tamis et délayer au gras ou au maigre (avec du lait), assaisonner, sucrer légèrement et lier aux jaunes. Garnir de riz cuit en grains.

Soles frites au citron. — Passer les soles, bien lavées et épongées, dans une assiette de lait froid salé légèrement et ensuite les rouler des deux côtés dans la farine; cela constitue une légère croûte qui se dore à la cuisson.

Les plonger dans une forte quantité de friture très brûlante, huile de préférence, les sortir quand elles sont bien dorées, raides, croquantes, les égoutter sur un torchon et les poudrer de sel fin. Dans la friture brûlante, jeter une poignée de persil épluché, bien épongé, l'y laisser une seconde seulement, l'enlever à l'écumoire et le rejeter dans l'huile très brûlante une minute après. Ces deux immersions successives permettent d'obtenir un persil frit très vert et croustillant. Si on le laisse trop longtemps il devient noir. Dresser les soles sur plat long garni d'une serviette, et les encadrer avec le persil frit et des quartiers de citrons. Servir de suite.

Poularde en demi-deuil. — Pocher la poularde dans du bouillon pendant 50 minutes environ, après l'avoir truffée sous la peau, en procédant comme pour la poularde truffée. Avec le bouillon de cuisson de cette volaille faire une sauce blanche à laquelle on mélange des lames de champignons cuites à part et bien blanches et des lames de truffes bien noires. Découper la poularde et la napper de sauce. Servir le reste à part. (Voir illustration, p. 188.)

Nota. — Toutes les fois que les volailles auront été cuites par ébullition ou pochage, il faudra enlever la peau qui devient coriace.

Haricots verts à la crème. — Les cuire à l'eau, les sauter au beurre et les arroser soit de crème soit d'une légère sauce Béchamel.

Gâteau Cendrillon. — On prépare une pâte à génoise, que l'on parfume avec un peu d'essence de café; puis on la fait cuire dans un moule à manqué beurré et fariné à four modéré, pendant 40 minutes. Lorsqu'elle est refroidie, on la partage en deux et on la fourre avec une crème au beurre à moka; puis on enduit le gâteau de marmelade d'abricots réduite; on le glace au café et on en décore le dessus avec des moitiés d'amandes grillées. Si on est assez habile, on écrit dessus avec un cornet rempli de crème le mot : Cendrillon.

●

DÉJEUNER

—

Fenouil à la Grecque
Œufs à la Bayard
Poulet Crapaudine
Compote de mirabelles

Fenouil à la Grecque. — Plante de la famille des ombellifères possédant un arome anisé d'où son nom scientifique d'aneth. Ce légume très connu dans le Midi de la France, l'est beaucoup moins dans le Nord.

Couper en quartier 2 ou 3 pieds de fenouil, les traiter comme les artichauts, les blanchir 10 minutes et ajouter à la cuisson quelques lames de pelures de citron.

Œufs pochés à la Bayard. — Couper le dessus de belles tomates et les creuser, les arroser de beurre, les saler et les faire pocher au four, mais sans qu'elles tombent en purée. Égoutter l'eau que les tomates contiennent et les dresser sur un plat chaud. Placer un petit œuf poché dans chaque tomate après avoir mis au fond une tranche mince de bacon grillé; napper les œufs d'une légère sauce tomate. (Voir illustration, p. 49.)

Poulet de grains grillé à la Crapaudine. — Vider et flamber un poulet de grains. Couper les pattes au-dessus de la jointure, puis couper la poitrine en travers dans le sens de l'épaisseur en commençant par la pointe de la poitrine et en s'arrêtant à la hauteur des ailes, de façon à ce qu'il ne soit pas complètement séparé. Rabattre ce morceau détaché sur le côté du cou et aplatir le poulet avec un gros couteau ou le rouleau à pâtisserie, ce qui lui donne la forme d'un crapaud prêts à sauter. Faire cuire, bien arroser de beurre et quand il est cuit, c'est-à-dire au bout de 15 à 20 minutes le paner et le faire griller. Couper le poulet en 6 morceaux et les dresser sur un plat long et chaud. Arroser de beurre Maître d'hôtel et entourer de lames de citrons. Un bouquet de cresson à chaque extrémité du plat. (Voir illustration, p. 189.)

Servir en même temps des pommes de terre chip's.

●

DINER

—

Potage Mimi
Colin à l'Anglaise
Épaule de mouton à la Paloise
Salade
Gâteau de semoule au caramel

Potage Mimi. — Potage Saint-Germain clair. Ajouter des perles du Japon. Garnir de perles de carottes.

Colin à l'Anglaise. — Cuire le colin au court-bouillon, le dresser sur serviette avec un bouquet de persil frisé à chaque bout des demi-citrons et à côté; envoyer en même temps une timbale de pommes de terre à l'Anglaise, passer une saucière de beurre fondu. (Voir illustration, p. 50.)

Épaule de mouton à la Paloise. — Bien faire revenir dans de la panne de lard 4 gousses d'ail, deux échalotes et 4 branches de persil hachées et mélangées avec le même volume de mie de pain trempée dans du vin blanc, égouttée et pressée; puis retirer au coin du fourneau et lier avec 1 jaune d'œuf. Étendre cette farce dans une épaule de mouton désossée et ouverte, saler, poivrer, ficeler, enduire de bon saindoux et mettre au four très chaud jusqu'à cuisson en ayant soin d'arroser souvent. Servir avec des piments doux, verts ou jaunes, blanchis et passés au jus de rôti et une salade de tomates.

Gâteau de semoule au caramel. — Précéder comme pour le gâteau de riz en faisant tomber d'abord 100 gr. de semoule en pluie dans un 1/2 litre de lait bouillant et quand la semoule est cuite, mettre les jaunes et le sucre de la manière expliquée pour le riz. Terminer la cuisson de même et servir tiède ou froid. Cet entremets a sur celui au riz le seul avantage d'être plus vite fait puisqu'il faut à peine 10 minutes pour cuire la semoule au lieu de 30 pour cuire le riz. Ils sont aussi bons l'un que l'autre. (Voir gâteau de riz, p. 94.)

●

DÉJEUNER

—

Melon au porto
Médaillons de bœuf à la Mireille
Pommes de terre Yvette
Pêches flambées

Melon au porto. — Couper tout autour de la queue une rondelle dans la chair du melon; par cette ouverture le vider avec une cuillère d'argent des graines et filaments intérieurs; y verser 1 verre de porto ou madère, xérès, etc..., remettre la rondelle et placer le melon dans de la glace pilée durant 2 heures environ.

Médaillons de bœuf Mireille. — On prend les tournedos un peu plus petits que de coutume; puis on les dresse sur des croûtons très minces. On les nappe d'une sauce Mornay tomatée; on les saupoudre de fromage et on les fait gratiner rapidement; puis on dresse sur chacun d'eux 1/2 tomate très petite, sautée à l'huile et dans laquelle on place 3 olives énoyautées.

Pommes de terre Yvette. — Couper en Julienne 500 gr. de pommes de terre crues; bien les laver et éponger puis les jeter dans une poêle contenant 150 gr. de beurre brûlant, assaisonner de sel et poivre; les rouler dans ce beurre puis les laisser prendre d'un côté et les retourner comme une crêpe; laisser cuire et dorer l'autre côté et servir comme une galette.

Pêches flambées. — Les faire pocher et préparer comme les pêches en compote mais les arroser d'un léger sirop lié à la fécule et allumer le kirsch ou le rhum en les présentant.

●

DINER

—

Crème d'avoine
Filets de soles à la Bonne Femme
Filets mignons en chevreuil
Morilles aux fines herbes
Crème à la Française

Crème d'avoine. — Faire bouillir 1/2 litre de lait. Mélanger avec 1/2 litre de bouillon. Délayer dans 1/2 litre de lait froid 150 gr. de farine d'avoine et verser dans le liquide bouillant. Cuire lentement 1 h. 1/2, puis écumer et ajouter de la crème ou du beurre. Garnir avec julienne, oseille, petits croûtons frits, etc...

Filets de soles à la Bonne Femme. — Faire pocher les filets de soles au vin blanc, les égoutter, ranger sur un plat long pouvant aller à four chaud quelques minutes. Faire réduire fortement la cuisson, et quand il n'en reste plus qu'une cuillère ou deux, l'ajouter à une sauce Hollandaise faite à part, y mettre aussi du persil haché, puis des champignons cuits et émincés en lames. Verser cette sauce sur les filets de soles et passer le plat quelques instants sous la salamandre à gaz, pour dorer le dessus. Il faut un feu intense pour que la sauce soit croûtée et dorée dessus, sans avoir eu le temps de bouillir.

Filets mignons en chevreuil. — Peuvent se faire avec des petites escalopes de bœuf ou de mouton, cela apporte une variante dans les menus en dehors de l'époque du gibier. On fait mariner la viande 48 heures avec du vin blanc, vinaigre, oignons et autres légumes, poivre écrasé, etc., puis éponger et cuire les petits filets comme si c'était du chevreuil, y ajouter une sauce très relevée du genre poivrade et une garniture de purée de céleris ou de lentilles, pommes, marrons suivant la saison.

Morilles aux fines herbes. — Ce délicieux légume se cuit au beurre avec un filet de citron, sel et poivre et sans être couvert de sorte que l'eau qu'il rend s'évapore. Lorsque les morilles sont à sec on remet du beurre dans une poêle et quand il est chaud on les y jette et on les fait sauter vivement avec du persil haché. Servir de suite. Les morilles se coupent ou se laissent entières, suivant leur grosseur.

Crème française. — Simple crème renversée à la vanille, sans caramel, pochée dans un moule à Charlotte. Quand elle est froide et démoulée, on la décore à la douille cannelée avec de la crème Chantilly très ferme, et si la saison le permet on y sème dessus des petites fraises des bois.

●

DÉJEUNER

—

Rougets à la Monte-Carlo
Cervelles de mouton à la Poulette
Chou-fleur au gratin
Petits gâteaux Visitandines

Rougets Monte-Carlo. — Les faire griller, les dresser sur des tranches de pain de mie taillées de la forme de poisson, frites au beurre et tartinées de beurre d'anchois. Les entourer d'une couronne de pommes de terre paille et les arroser de beurre Maître d'hôtel.

Cervelles à la Poulette. — Faire pocher les cervelles au court-bouillon; les égoutter, les partager en 2 ou 4 tranches et les dresser sur plat rond. Les napper d'une sauce Poulette additionnée de champignons cuits, semer du persil haché dessus.

Chou-fleur au gratin. — Dresser le chou-fleur cuit et bien égoutté dans un plat à gratin avec de la sauce Mornay dessus et dessous. Semer du fromage par-dessus, arroser de beurre fondu et faire gratiner.

Les Visitandines. — Travailler ensemble 1/4 d'heure en terrine avec la spatule 125 gr. d'amandes en poudre avec 150 gr. de sucre et 4 blancs d'œufs, ajoutés peu à peu. Parfumer à la vanille. Mélanger 50 gr. de farine tamisée, puis 150 gr. de beurre noisette, décanté et refroidi mais encore liquide. Finir la pâte avec 2 blancs en neige. Cuire à four chaud dans des moules à tartelettes ou à bateaux beurrés et farinés. C'est un gâteau excellent. Le beurre doit être presque noir.

●

DINER

—

Crème à la Reine
Poulette en cocotte au Père Lathuile
Tomates à la Piémontaise
Poires à la Carmen

Crème à la Reine. — Faire une crème de riz avec du bouillon de volaille. Conserver un peu de blanc des ailerons et piler le reste des abatis. Mélanger cette purée avec la crème de riz. Cuire 1/2 heure et passer au tamis fin. Remettre le potage au chaud allongé d'un peu de lait et faire bouillir. Écumer, lier avec 2 jaunes d'œufs et crème. Garnir avec la volaille réservée, coupée en dés.

Nota. — Le bouillon de volaille sera obtenu avec les abatis du poulet en cocotte.

Poulet en cocotte au Père Lathuile. — Prendre deux petits poulets de grains que l'on fait colorer lentement au beurre dans une cocotte en terre. Leur ajouter une garniture composée de carottes, navets, pommes de terre levées à la cuiller à légumes grosseur noisette, des fonds d'artichauts coupés en quartiers, tous ces légumes préalablement blanchis, à moins que l'on emploie des légumes nouveaux et tendres.

Mouiller les poulets avec très peu de jus ou de bouillon; bien couvrir et laisser cuire très lentement, soit au four, soit sur le côté du feu.

Avant de servir, ajouter dans la cocotte quelques rondelles d'oignons frits. On sert les poulets dans les cocottes où ils ont cuit.

Nota. — On peut faire des poulets en cocotte garnie selon les légumes de saisons. Il faut un poulet de grains pour 4 personnes.

Tomates à la Piémontaise. — Préparer un rizotto tomaté. Partager des tomates en deux, les vider et ensuite les remplir de ce riz dans lequel on aura mêlé en dernier lieu du fromage râpé. Semer de la mie de pain, arroser d'huile ou beurre et gratiner un bon 1/4 d'heure.

Poires à la Carmen. — On fait pocher des poires partagées en deux ou en quartiers suivant leur grosseur, puis on les laisse refroidir. D'autre part, on prépare un Bavarois aux fraises, très peu collé que l'on verse dans une belle coupe en cristal ou un saladier dans lequel on le laisse prendre sur glace. On dresse les poires dessus et on les nappe avec une excellente crème anglaise à la vanille. Semer dessus des pistaches hachées. On peut employer des poires conservées au sirop.

●

DÉJEUNER

—

Épinards à la Madrilène
Œufs à la Moreno
Hachis Parmentier
Puits d'amour

Épinards à la Madrilène. — En Espagne, on sert les épinards en hors-d'œuvre. Les cuire, rafraîchir, bien presser dans les mains et les hacher ou passer en purée, puis les assaisonner avec sel, poivre, huile et vinaigre, absolument comme une salade; les dresser en dôme dans un ravier et les décorer de lames ou de moitiés d'œufs durs.

Œufs frits à la Moreno. — Faire griller au four autant de belles moitiés de tomates que l'on a d'œufs à servir, puis faire à l'huile frire 2 ou 3 gros oignons coupés en rondelles épaisses et détachées par anneaux. Dresser 1 œuf frit dans chaque tomate et disposer les oignons frits au milieu du plat.

Hachis à la Parmentier. — Hacher le plus finement possible un reste de bœuf bouilli, puis faire rissoler au saindoux 1 gros oignon haché, ajouter alors une pincée de farine, puis 1/2 tasse de vin blanc et 2 ou 3 tasses d'eau, ajouter le hachis, un peu de tomate, assaisonner assez relevé et laisser mijoter doucement en remuant de temps à autre pendant 3/4 d'heure. Pendant la cuisson, on fait une purée de pommes de terre passée au tamis et délayée avec du bouillon au lieu de lait. Mettre le hachis dans un plat à gratin, le recouvrir entière-

ment avec la purée et mettre à gratiner à four très chaud; quand au bout de 8 à 10 minutes la pomme de terre forme croûte dessus, y passer un peu de beurre fondu ou d'œuf battu qui contribuera à faire bien dorer la surface. Le hachis constitue un très bon plat, très nutritif pour une famille nombreuse.

Puits d'amour. — Rondelles cannelées de pâte feuilletée assez minces ayant 4 cm. de diamètre. Les poser sur une tôle mouillée, les mouiller avec un pinceau trempé dans l'eau. Les recouvrir d'une seconde rondelle plus petite et dont le centre est évidé pour former comme des petites couronnes. Dorer le dessus à l'œuf et cuire à four chaud. Cela doit monter comme de petites bouchées, garnir le milieu avec un peu de gelée de groseilles.

●

DINER

—

Crème de céleri-rave
Filets de poisson à la Marcelle
Épaule de pré-salé en musette
Mousse Favorite

Crème de céleri-rave. — Peler et couper en quartiers un céleri-rave moyen. Le faire blanchir fortement, l'égoutter, le rincer et finir de cuire dans une crème de riz comme les potages précédents. Lier avec 2 jaunes et crème et garnir de croûtons frits.

Filets de sole à la Marcelle. — Plier les filets en deux et les pocher au fumet de poisson. Faire cuire 2 litres de belles moules, les éplucher et les passer au tamis. Ajouter cette purée à une sauce vin blanc. Napper les filets et semer des truffes coupées en petits filets.

La sole peut être remplacée par un poisson plus commun : colin, lote, etc...

Épaule de pré-salé en musette. — Désosser l'épaule et étaler à l'intérieur une couche de chair à saucisses additionnée d'oignons hachés cuits au beurre, d'ail, de persil et fines herbes hachés, et bien assaisonnés. Rouler et ficeler l'épaule et la faire revenir à la graisse en cocotte; y ajouter ensuite des carottes en quartiers, des petits oignons et une gousse d'ail; mouiller avec 2 verres d'eau, assaisonner, couvrir et laisser braiser pendant 3 heures. Dégraisser alors le jus et ajouter 500 gr. de pommes de terre coupées en quartiers et cuites à part avec de la bonne graisse pour les rissoler légèrement. Dresser sur un même plat l'épaule déficelée et découpée, entourée de sa garniture et arrosée de son jus.

Mousse Favorite. — 100 gr. de sucre en poudre vanillé, 250 gr. de framboises, 80 gr. de sucre glace, 1/2 litre de crème fouettée, 8 coquilles de meringue, 1 verre à liqueur de marasquin.

On mélange dans la crème fouettée le sucre en poudre vanillé, le marasquin et les coquilles de meringues qui doivent être bien sèches et grossièrement brisées. On verse le tout dans un moule à bombe uni, on couvre hermétiquement et on met dans de la glace pilée et légèrement salée pendant 2 heures. On démoule sur plat bien glacé, puis on arrose avec une sauce que l'on a fait avec des framboises passées au tamis et dans laquelle on a fait dissoudre le sucre glace.

Dresser cet entremets au dernier moment.

●



Fig. 86. — Rognons de mouton à la Turbigo (voir page 42).



Fig. 87. — Rognons de mouton brochette.



Fig. 88. — Côtelettes d'agneau à la Montmorency (voir page 154).

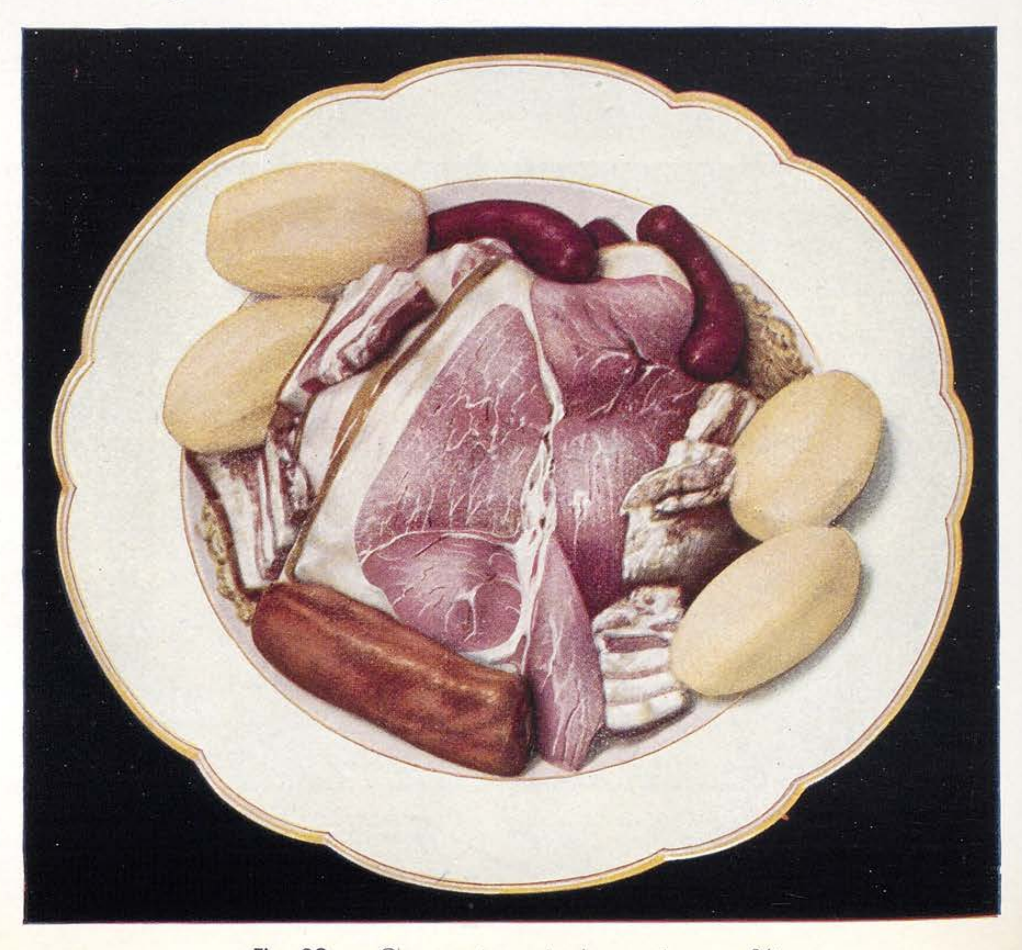


Fig. 89. — Choucroute au jambon (voir page 36).

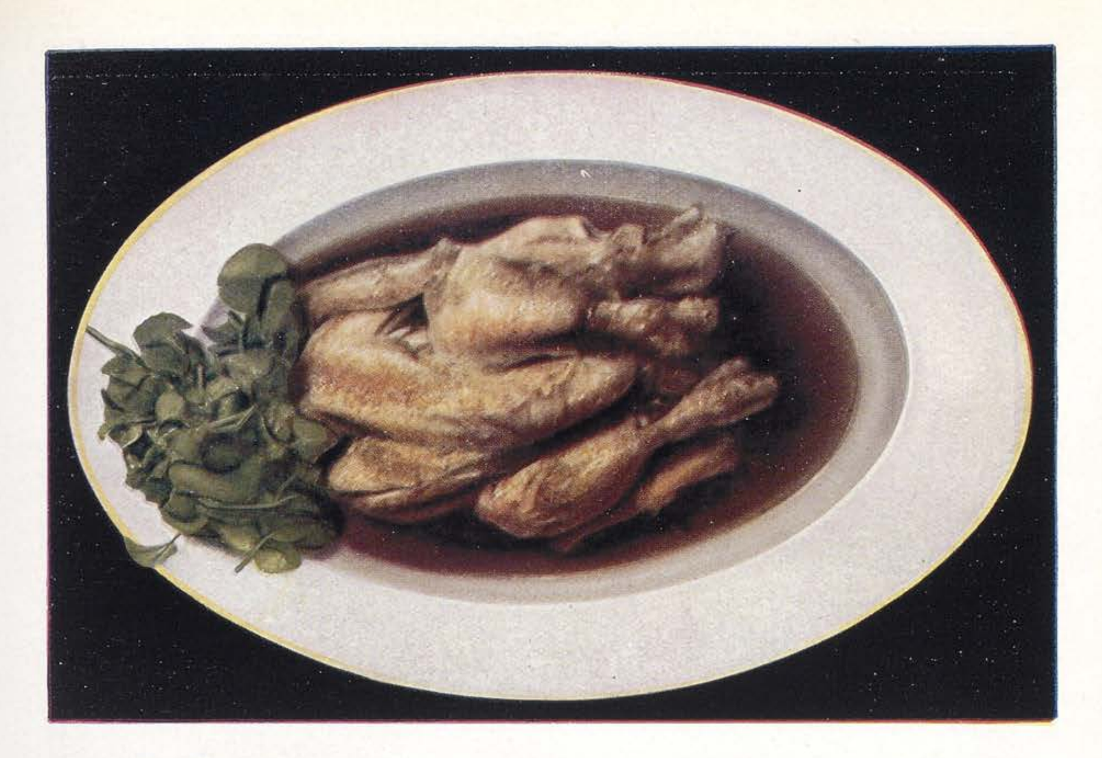


Fig. 90. — Poulet rôti découpé et reconstitué (voir découpage pages 22-23).



Fig. 91. — Poulet au blanc à l'Estragon (voir page 158).



Fig. 92. — Poulet à la Marengo (voir page 86).



Fig. 93. — Poulet sauté à la Parmentier (voir pages 98 et 152).

DÉJEUNER

—

Rillettes de Tours
Cabillaud frit sauce Tartare
Entrecôte grillé
à la Maître d'hôtel
Pommes de terre persillées
Fruits de saison

Rillettes de Tours. — Couper en gros dés 500 gr. de porc frais, mi-maigre, mi-gras, et 500 gr. de poitrine d'oie. Mettre cette viande dans une marmite avec de l'eau pour la couvrir aux 3/4, du sel, du poivre, un bouquet, de la sarriette, deux feuilles de sauge. Laisser cuire doucement à couvert pendant 2 heures pour que la viande soit en bouillie et l'eau presque évaporée. Verser alors le tout dans un grand plat creux, retirer soigneusement les os et le bouquet, et bien écraser le tout à la fourchette. Laisser refroidir et quand le mélange commence à se figer, bien remuer encore et mettre en pots. Se garde assez longtemps au frais.

Cabillaud frit sauce Tartare. — Détailler le cabillaud en tranches de 2 cm. d'épaisseur, les paner à l'œuf et à la chapelure; cuire à friture brûlante et servir sur serviette avec persil frit. Sauce Tartare à part.

Entrecôte grillé Maître d'hôtel. — L'entrecôte, comme son nom l'indique, est une tranche de viande taillée entre deux côtes, il peut aussi être taillé, pour les personnes qui veulent de la viande maigre, dans le faux-filet. Le gril doit être mis d'avance sur les braises incandescentes et quand les barreaux en sont bien chauds, on y pose l'entrecôte légèrement huilé et salé; plus le morceau est épais, plus le gril doit être élevé au-dessus du feu pour que la viande ne soit pas trop saisie, ce qui empêcherait la chaleur de pénétrer au centre. Le servir sur un beurre Maître d'hôtel.

L'entrecôte peut aussi être cuit à la poêle au beurre quand on n'a pas de gril, mais c'est moins bon. Il faut éviter alors un feu trop vif qui ferait noircir le beurre avant la cuisson de la viande et donnerait un goût désagréable.

Pommes de terre persillées. — Préparer comme les pommes de terre château, les mettre dans un plat creux à rôtir avec un peu de beurre, les mouiller à moitié avec du bouillon blanc, sel, poivre et persil haché. Couvrir d'un papier et cuire au four. Servir tel quel avec persil frais dessus.

●

DINER

—

Soupe aux choux
Poulet à la gelée
Salade
Ananas à la Bourdaloue

Soupe aux choux. — Faire cuire dans une marmite soit du petit salé, soit un morceau de lard de poitrine dessalé. Quand l'ébullition survient, écumer et garnir comme un pot-au-feu, puis y ajouter 1 ou 2 choux verts fendus en 4, et laisser cuire; après 1 h. 1/2 de cuisson, ajouter quelques pommes de terre coupées en quartiers et un saucisson de ménage et laisser s'achever la cuisson. Tailler des tranches de pain et tremper la soupe avec la cuisson en ajoutant quelques légumes. Inutile de beurrer cette soupe.

Les choux, le lard et le saucisson se servent ensuite comme plat de résistance. Il est bon de mettre aussi poireaux et carottes comme dans un pot-au-feu.

Poulet à la gelée. — En général il s'agit d'un poulet rôti, mais on peut aussi le préparer avec un poulet poché dans la gelée elle-même. En ce cas il faut le dépouiller car la peau bouillie, déjà coriace chaude, est élastique et désagréable une fois refroidie.

Découper le poulet froid comme il est indiqué pages 20-21 (travail qui sera beaucoup plus facile que s'il était chaud), puis le reformer dans une cocotte en terre ou autre récipient pouvant être servi sur la table. Verser dessus de la gelée presque prise un peu colorée et aromatisée soit avec un vin fin, soit à l'estragon. Laisser prendre sur glace et servir dans la terrine Une autre présentation plus élégante nécessite un moule ayant la forme d'un poulet; on le chemise de gelée, puis on range dedans les morceaux à la place indiquée par les reliefs du moule; on remplira le moule de gelée mi-prise, et une fois bien solidifiée, démouler sur un lit de gelée hachée; le poulet est ainsi reformé dans un manteau de gelée et dans sa forme.

Ananas à la Bourdaloue. — Cuire dans un moule à savarin beurré et fariné de la pâte à Génoise commune. On démoule sur un plat rond et on applique dessus des tranches minces d'ananas frais ou conservé, mises à macérer 10 minutes dans un sirop vanillé. L'ananas doit être placé à cheval et s'incurver pour bien prendre la forme de la génoise.

On garnit le centre avec une crème Bourdaloue (voir p. 153) dressée en dôme, on sème dessus des macarons écrasés ou des amandes hachées, on arrose de beurre et on fait gratiner à four chaud le dessus de cette crème, puis on arrose les tranches d'ananas avec un léger sirop d'abricots au kirsch et on les décore avec des cerises confites et de l'angélique.

●

DÉJEUNER

—

Hors-d'œuvre
Coquilles de volaille à la Mornay
Sauté de mouton au riz
Compote de prunes

Salade de museau de bœuf. — Faire cuire le museau ou le palais de bœuf exactement comme de la tête de veau, puis l'émincer finement et l'assaisonner à l'huile et au vinaigre, avec persil et oignons hachés.

Lorsque, dans un pot-au-feu par exemple, on a des os auxquels adhèrent des tendons ou des parties cartilagineuses qui ne sont pas consommées, on peut les assaisonner de cette façon et constituer un excellent hors-d'œuvre économique.

Coquilles de volaille à la Mornay. — Émincer finement ou couper en gros dés un reste de volaille, en remplir à moitié des coquilles à Saint-Jacques et les napper de Sauce Mornay. Semer dessus mie de pain et fromage et faire gratiner. Dresser sur serviette avec persil frisé au milieu. Si on n'a pas beaucoup de volaille, on fera autour des coquilles un cordon de pommes de terre duchesse ce qui rendra la présentation plus copieuse. (Voir illustration, p. 48.)

Sauté de mouton au riz. — Procéder comme pour un ragoût mais ne pas mettre de farine et 20 minutes avant complète cuisson de la viande, faire revenir un moment au beurre 250 gr. de riz Caroline et le jeter dans le ragoût.

Il absorbera en cuisant la sauce, de sorte que le plat se sert à sec ou presque; mais le riz étant un farineux, il devient inutile de mettre de la farine sur la viande.

On peut aussi remplacer le riz par du macaroni, en procédant comme il est dit pour le veau (p. 39).

●

DINER

—

Crème Rohan
Morue aux tomates
Pigeonneaux aux navets
Salade
Gâteau manqué

Crème Rohan. — Il faut faire un potage Dubarry (voir p. 66) mais le tenir un peu plus clair et faire cuire dedans 2 cuillères de tapioca par litre. Le lier aux jaunes comme le Dubarry.

Morue sautée aux tomates. — La morue étant très dessalée et coupée en carrés, il faut la fariner et mettre les morceaux dans un beurre brûlant à la poêle, et les cuire ainsi pas trop vite; il faut 12 à 15 minutes pour la cuisson, puis mettre le poisson dans un plat et le jeter dans le beurre qui a servi à le cuire 500 gr. de tomates (pour 1 kg. de morue) pelées, vidées et hachées grossièrement. Quand la tomate est cuite, assaisonner pas trop fort en sel, poivre, persil haché et, si l'on veut, un peu d'ail haché fin. Donner encore quelques secondes de cuisson et verser sur la morue. Persil haché dessus.

Pigeonneaux aux navets. — Faire revenir les pigeons et les mouiller avec de la sauce demi-glace tomatée. Ajouter des petits oignons et des navets taillés de la grosseur de petites pommes nouvelles que l'on aura fait préalablement rissoler avec un peu de graisse brûlante. Quand le tout est bien cuit, dégraisser et servir en plat creux.

Les pigeons se coupent en 4, 3 ou 2 morceaux suivant leur grosseur.

Gâteau manqué. — Avec l'appareil biscuit de Savoie dans lequel on ajoute 75 gr. d'amandes en poudre, remplir un moule à manqué beurré et fariné. Cuire à four modéré pendant 35 à 40 minutes. Quand le gâteau est refroidi le recouvrir entièrement dessus et autour avec un appareil composé d'un petit blanc d'œuf délayé avec 100 gr. de sucre glace et 50 gr. d'amandes en poudre, bien sèches. Ce mélange doit former comme une pâte mollette, mais pas trop liquide. Placer 1/2 chinois confit, saupoudrer le tout avec du sucre glace et faire croûter à four très doux.

———

REPAS MAIGRES

DÉJEUNER

—

Olives farcies
Morue à la Biscaïn
Œufs à la Sigurd
Crème Beau-Rivage

Olives farcies. — Préparer une purée de tomates et de piments rouges et la mélanger avec 2 feuilles de gélatine fondue au bain-marie. Quand cette purée est presque prise, remplir au moyen d'une poche et d'une petite douille de belles olives rondes énoyautées. Cette farce doit être bien rouge de façon à constituer un hors-d'œuvre agréable à l'œil. Ces olives peuvent aussi servir de garniture à des viandes froides.

Morue à la Biscaïn. — Fariner les morceaux de morue bien dessalée et les faire rissoler à l'huile brûlante à la poêle. Retirer la morue et jeter dans l'huile des tomates pelées et coupées en 4. Ajouter du sel, du poivre et de l'ail écrasé. Les tomates étant très cuites et formant sauce sont versées sur la morue; le tout est sauté ensemble 5 minutes et servi avec persil haché.

Œufs pochés à la Sigurd. — Dresser les œufs pochés dans des petites croûtes à tartelettes en pâte brisée, garnies d'une fondue d'oignons hachés, mélangée de champignons émincés. Napper les œufs d'une sauce crème Béchamel très relevée au paprika; on peut placer dessus une tête de champignon surmontée d'une pincée de raifort râpé (facultatif). (Voir illustration, p. 50.)

Crème Beau-Rivage. — Faire une crème au caramel mais mélanger le sucre au caramel dedans au lieu de le mettre autour d'un moule, puis on fait pocher cette crème dans un moule à savarin beurré et sucré. Quand elle est bien glacée, on démoule sur un plat rond, on garnit le puits du milieu avec de la crème Chantilly bien ferme et on entoure la bordure d'une douzaine de petits cornets, en pâte à cornets, remplis également de crème Chantilly au moyen d'une poche et d'une douille cannelée.

On peut, pour agrémenter l'entremets, colorer la moitié de la crème en rose avec un peu de carmin et garnir la moitié des cornets de crème blanche, l'autre moitié de crème rose et les alterner. Sur le dessus de la crème faire quelques points roses.

●

DINER

—

Potage Dieppoise
Filets de sole à l'Américaine
Macaroni Napolitain
Salade
Gelée d'oranges

Potage Dieppoise. — Même potage que le Régence (voir p. 180) en y ajoutant la cuisson de 1 litre de moules, lier ce potage et le garnir avec quelques moules bien débarrassées de la membrane nerveuse qui les entoure, et aussi une poignée de queues de crevettes bien dessalées.

Filets de sole à l'Américaine. — Préparer un homard à l'Américaine (Voir p. 179), puis faire un fumet de poisson avec les carcasses des soles dans lequel on fera pocher les filets pliés en deux. Réduire ensuite le fumet pour l'ajouter à la sauce du homard. Dresser les filets de sole en turban, garnir le milieu avec les chairs du homard, et arroser le tout avec la sauce américaine bien beurrée; persil haché.

Macaroni Napolitain. — Le macaroni étant cuit, le lier avec la sauce tomate, au lieu de Béchamel, y ajouter aussi quelques tomates fraîches pelées, vidées et coupées en quartiers, laisser bien mijoter 1/4 d'heure, puis ajouter alors du fromage râpé; ce macaroni peut se servir ou comme légume, ou comme garniture de viande ou de timbale.

Gelée d'oranges. — Prendre une douzaine d'oranges bien mûres, les partager en deux, vider l'intérieur avec une cuillère en argent en ayant soin d'ôter la peau blanche et les pépins qui contiennent beaucoup d'amertume. Écraser alors un peu cette pulpe d'oranges, dans un poêlon de cuivre non étamé, puis, au premier bouillon, on égoutte dans un torchon et on presse pour bien exprimer tout le jus. On pèse ce jus que l'on remet dans le poêlon avec le même poids de sucre en morceaux avec en plus, 5 ou 6 morceaux que l'on a frottés sur les zestes pour obtenir le parfum, cuire à petits bouillons en écumant soigneusement. Quand il n'écume plus, retirer ce sirop; quand il est presque froid ajouter 8 gr. de gélatine fondue au bain-marie, et 2 décis de curaçao. Mettre sur glace, colorer avec un peu de carmin et, avant coagulation, dresser cette gelée soit dans les moitiés d'oranges vidées, soit dans des petites cocottes en porcelaine ou en argent, ou encore dans des petites croustades creuses en pâte feuilletée, etc...

●

DÉJEUNER

—

Bouillabaisse à la Marseillaise
Salsifis frits
Pommes de terre Macquaire
Compote de pommes à la crème

La Bouillabaisse. — Il faut un petit mélange de poissons à chair ferme, par exemple 1 kg. en tout de : grondins, vives, anguilles de mer, lotte, maquereaux et 1 ou 2 merlans, car il faut un poisson tendre qui, en s'écrasant à la cuisson, forme la liaison de la sauce.

Nettoyer et couper tous ces poissons en morceaux et les laver. Faire blondir avec de l'huile 2 blancs de poireaux et 1 gros oignon très finement émincés, puis ajouter 2 gousses d'ail hachées et 500 gr. de tomates pelées et hachées ou l'équivalent en purée de conserve, un grand verre de vin blanc, autant d'eau et

jeter le poisson dans cette cuisson, assaisonner de sel, poivre, persil haché et 2 grammes de safran, arroser le dessus d'une 1/2 tasse d'huile fine et cuire 20 minutes à grands bouillons, servir de suite tel quel avec des croûtons de pains frits à l'huile et du persil haché dessus. A Marseille on verse le bouillon de cuisson sur des tranches de pain.

Salsifis frits. — Préparer une pâte à frire, égoutter les salsifis, les mettre dans une terrine avec sel, poivre, persil haché et un jus de citron et les laisser macérer 30 minutes, les passer ensuite un par un dans la pâte à frire et les plonger à mesure dans une friture brûlante (de l'huile de préférence). Quand ils sont bien dorés et que la pâte est croquante, les égoutter sur un linge et les dresser et servir de suite.

Pommes de terre Macquaire. — Choisir de belles pommes de terre de Hollande bien farineuses; les cuire au four en robe des champs, puis les partager en deux, vider la pulpe et l'écraser avec sel et poivre et un fort morceau de beurre. Chauffer fortement celui-ci dans une poêle, y étaler cette purée régulièrement et la laisser bien colorer d'un côté, ensuite la retourner comme une crêpe pour colorer l'autre face. La servir comme une galette ou coupée en quartiers.

Compote de pommes à la crème. — Cuire les quartiers de pommes au beurre dans le four et les servir froides arrosées de crème épaisse.

●

DINER

—

Potage Jacqueline
Brochet à la Manon
Vol-au-vent d'œufs durs
Gâteau moka

Potage Jacqueline. — Faire un velouté de poisson léger, le cuire 30 minutes puis le lier avec 2 jaunes et 1 verre de crème; tenir assez relevé et le garnir avec des petites perles de rouge de carottes levées à la cuillère, des petits pois et du riz cuit à part.

Brochet à la Manon. — Faire pocher le brochet au court-bouillon en le tenant sur le ventre, le dresser sur un petit socle après l'avoir dépouillé, piquer une rangée de crevettes rouges sur le dos. Le garnir de petites croustades remplies de purée de crevettes à la crème et nappées de sauce crevette avec lames de truffes dessus. (Voir illustration, p. 107.)

Vol-au-vent d'œufs durs. — Faire ou acheter une croûte de vol-au-vent et la garnir avec des œufs durs à la crème.

Œufs durs à la crème. — Lier seulement des œufs durs coupés en tranches avec de la sauce Béchamel et quelques cuillères de crème double. Bien assaisonner et servir dans la croûte.

Gâteau moka. — On apprête un appareil de biscuit de Savoie que l'on fait cuire dans un moule rond, uni, dénommé « moule à manqué ». Le moule étant beurré, fariné et rempli par la pâte jusqu'à un 1/2 cm. de bord, on met

à cuire à four très modéré pendant 35 minutes à 40; puis on le démoule et on laisse refroidir. Pendant ce temps, on apprête une crème moka au beurre et, lorsque le biscuit est refroidi, on le partage en 2 ou 3 tranches entre chacune desquelles on étale une petite couche de crème. On reconstitue le gâteau que l'on enduit dessus et autour avec un peu de crème pour masquer le biscuit. Sur cette crème on applique du sucre cristallisé contre les bords du gâteau et on décore le dessus avec le reste de la crème placée dans une poche munie d'une petite douille à dents très fines.

Crème simple pour le moka. — Battre ensemble 150 gr. de beurre fin avec 80 gr. de sucre glace et 1/2 cuillerée à café d'essence de café Trablit (se trouve dans les épiceries).

Cette crème moins onctueuse que celle des pâtissiers est aussi bien moins compliquée à faire.

•

DÉJEUNER

—

Radis noirs
Omelette arlésienne
Cèpes à la Bordelaise ou
Pommes de terre frites
Baguettes flamandes

Radis noirs. — Le radis noir est dur et fort de goût. Cependant il est assez agréable à manger si, après l'avoir pelé et coupé en lames très minces, on l'assaisonne 2 heures à l'avance d'huile et vinaigre comme une salade ordinaire.

Omelette arlésienne. — Fourrer l'omelette au milieu avec une fondue de tomates et d'aubergines additionnée d'un peu d'ail et en réserver une cuillère pour mettre sur le dessus, coulis de tomates autour.

Les cèpes à la Bordelaise. — Les cèpes, nettoyés soigneusement, se coupent en escalopes, en tenant le couteau très incliné pour les tailler en biais, ce qui donne plus de surface; faire chauffer dans une poêle un morceau de beurre gros comme un petit œuf et ajouter le même volume d'huile; jeter les cèpes dans ce mélange brûlant et les sauter à feu modéré pour leur donner le temps de cuire 6 à 8 minutes. Y ajouter une cuillère à café d'échalotes hachées, saler, poivrer, donner 1 ou 2 tours de feu, et poudrer de persil; les prendre avec l'écumoire, les dresser dans le légumier, puis, dans le beurre qui reste, jeter les queues des cèpes que l'on a hachées assez finement avec une échalote, les faire bien frire en plein feu et quand ce hachis est un peu rissolé, le verser sur les cèpes. On procède de même avec les cèpes de conserve.

Baguettes flamandes. — Proportions pour 18 gâteaux : 125 gr. de sucre, 125 gr. de farine, 60 gr. d'amandes hachée, 1 œuf entier, 1 jaune d'œuf, vanille.

On met le sucre dans une terrine avec l'œuf et le jaune et on bat le tout énergiquement. Quand c'est un peu blanchi, on y ajoute la vanille et la farine puis on couche à la poche sur plaque beurrée et farinée des bâtons de la grosseur du petit doigt et deux fois aussi long. On recouvre ces bâtons avec les amandes hachées et on cuit à four modéré, 8 minutes. Très bon pour le thé.

•

DINER

—

Soupe aux poireaux et pommes de terre
Homard à l'Américaine
Rizzotto à l'Italienne
Soufflé aux pommes

Soupe aux poireaux et pommes de terre. — Faire blondir au beurre 2 ou 3 poireaux coupés en petits morceaux; y ajouter environ 300 gr. de pommes de terre coupées en quartiers; mouiller ensuite avec 1 litre 1/2 d'eau; saler et laisser cuire doucement. Quand tout est cuit, écraser les pommes de terre pour qu'elles forment une purée, verser le tout dans la soupière sur des tranches de pain de ménage que l'on aura fait griller au four; ajouter ensuite un morceau de beurre frais.

Homard à l'Américaine. — Prendre des petits homards vivants. Les découper, sans hésitation, en morceaux pas trop gros et les jeter à mesure dans un sautoir contenant du beurre et de l'huile brûlants. Faire revenir comme un ragoût jusqu'à coloration de la carapace. Ajouter une cuillère d'échalotes hachées, puis 1 minute après une pointe d'ail écrasée. Verser 1/2 déci de cognac et faire flamber. Quand la flamme est éteinte, mouiller le homard avec une 1/2 bouteille de vin blanc et de la purée de tomates. Saler, poivrer et cuire 20 minutes. Retirer les morceaux et les mettre au chaud. Finir la sauce en la mettant en plein feu avec 1 œuf de glace de viande, persil et estragon hachés, ainsi que le liquide qui s'est écoulé du homard en le découpant (qui en est le sang), et les parties crémeuses verdâtres ou jaunes qui étaient dans le coffre du homard et qui seront triturées avec un morceau de beurre. Mélanger dans le sautoir, donner 2 ou 3 bouillons, relever la sauce, puis verser sur le homard sans la passer. Poudrer de persil. Sauce assez courte. Dans la cuisine maigre, on supprime la glace de viande.

Le rizotto à l'Italienne. — Faire blondir au beurre 75 gr. d'oignons hachés, puis y ajouter 250 gr. de riz et continuer comme pour le Pilaf à remuer sur le feu et mouiller avec trois fois son volume de bouillon, assaisonner et tomater (facultativement). Couvrir, laisser cuire 16 à 18 minutes. Les Italiens le cuisent 13 minutes. A ce moment, il est sec tout en étant moelleux. On y ajoute hors du feu 100 gr. de gruyère ou 60 gr. de parmesan râpé. Se sert comme légume ou accompagnement de viande. Ne pas mettre de tomate puisqu'il y en a avec le homard.

Soufflé aux pommes. — On fait une marmelade de pommes très épaisse et très réduite, assez fortement sucrée; on ajoute par 250 gr. de marmelade 3 jaunes et 2 blancs en neige. La cuisson est la même que pour les autres soufflés.

On peut aussi mélanger à ces pommes une petite quantité de crème frangipane ou pâtissière. C'est plus lié.

●

DÉJEUNER

—

Hors-d'œuvre
Œufs brouillés Moreno
Brandade de morue
Salade
Crêpes Georgette

Poireaux à la Grecque. — Ne prendre que le blanc de gros poireaux; après les avoir coupés en tronçons de 6 à 8 cm., les faire blanchir 3 minutes seulement à l'eau et les faire cuire à la grecque comme il est expliqué page 124, pour les artichauts.

Œufs brouillés Moreno. — Dresser les œufs brouillés dans de belles demi-tomates vidées et cuites à l'huile et disposer un buisson d'oignons frits au milieu.

Brandade de morue. — 500 gr. de morue bien blanche; la faire pocher sans trop cuire. La mettre dans une casserole contenant un déci d'huile brûlante et une gousse d'ail; la travailler à la spatule pour l'écraser en lui incorporant encore 2 décis d'huile d'olive brûlante, mais cela par 2 cuillères à la fois. Après 6 cuillères d'huile, on ajoute 3 cuillerées de lait bouillant de manière à obtenir comme une pâte ayant la consistance de la purée de pommes de terre et contenant au total 3 décis d'huile et 1 déci 1/2 à 2 décis de lait; contrôler l'assaisonnement qui doit être un peu relevé en poivre. Dresser la brandade en pyramide et la garnir de croûtons de pain frits à l'huile. Le lait peut être remplacé par de la crème douce.

Crêpes Georgette. — On étale une mince couche de pâte à crêpes fine dans la poêle, puis on y pose par-dessus une fine tranche d'ananas qu'on recouvre légèrement de pâte. On cuit les crêpes comme d'habitude, mais, bien entendu, on ne les plie pas en deux.

•

DINER

—

Potage à la Régence
Langouste à la Thermidor
Fonds d'artichauts à la Colbert
Pommes à la Châteaubriand

Potage à la Régence. — Faire une crème de riz mouillée avec du bouillon de poissons; nettoyer et tronçonner trois merlans et les cuire dans ce potage, puis les éplucher, passer les chairs au tamis; passer le potage à la passoire fine et y mêler la purée de merlans; potage tenu crémeux, bien relevé. Garnir de croûtons de pain.

Langouste à la Thermidor. — Ce plat délicieux doit se faire en partageant en deux, en longueur, une langouste (ou homard) vivant. Si cette opération vous impressionne trop, plongez la bête 6 ou 8 minutes dans l'eau bouillante pour la tuer seulement et la fendre en deux après. Placer les deux moitiés dans un plat contenant un peu d'huile brûlante et quand les chairs sont bien saisies, retourner les deux moitiés, assaisonner et mettre à bien griller au four une vingtaine de minutes en arrosant de beurre.

Sortir ensuite les chairs des carapaces et les hacher grossièrement, faire blondir 2 échalotes hachées et y mettre un verre de vin blanc, réduire de moitié, mettre 200 gr. de crème épaisse et une tasse de Béchamel. Continuer de réduire longuement cette sauce, puis y mélanger la chair de langouste, sel, poivre de Cayenne (très peu). Cuire le tout 10 minutes en remuant sur le feu; ensuite ajouter en dehors 50 gr. de parmesan râpé et une cuillère à café de moutarde. Remplir les deux carapaces et faire gratiner à four vif avec fromage dessus. (Voir illustration, p. 88.)

Fonds d'artichauts à la Colbert. — Lorsqu'on veut faire des fonds d'artichauts, il faut les peler entièrement crus et non quand ils sont cuits, car alors chaque feuille retirée emporte une partie du fond. On casse et coupe les feuilles

d'abord au ras du fond, puis avec un couteau on les pèle comme des pommes de terre. On les citronne et on les met dans de l'eau citronnée à mesure. Pour les cuire, délayer un peu de farine dans beaucoup d'eau froide, y mettre, à froid, les fonds d'artichauts, saler, poivrer et citronner l'eau; cuire jusqu'à ce que le foin, qu'on a laissé, puisse se retirer facilement. On les rafraîchit alors et on les vide; ils sont ainsi préparés pour toutes sortes d'usages, soit garnitures, soit légumes, ou potage, ou purée. On peut les sauter au beurre, entiers ou en quartiers, on peut les tremper en pâte à frire pour en faire des beignets, ou les remplir de diverses sortes de légumes.

Pour les servir à la Colbert, les paner, lorsqu'ils sont préparés comme ci-dessus, en les roulant dans la farine, puis dans l'œuf battu, puis enfin dans la mie de pain blanche; les faire frire et les dresser sur plat rond avec, dans chacun, une cuillerée de beurre Maître d'Hôtel.

Pommes à la Châteaubriand. — On prépare les pommes comme pour les faire à la Bonne-Femme, mais on les pèle. Quand elles sont cuites, on les dresse sur de tout petits croûtons de pain, frits au beurre, et on les nappe de gelée de groseilles chaude liée avec un peu de fécule. (Voir p. 33, Pommes Bonne Femme.)

●

DÉJEUNER

—

Gourillos Niçoise
Morue à la Marinière
Pommes de terre Suzette
Merveilles frites

Gourillos à la Grecque et à la Niçoise. — Sous le nom de Gourillos, on désigne un petit hors-d'œuvre économique : il s'agit d'utiliser les trognons de chicorées ou de scaroles. Mettre de côté, lorsque l'on fait de la salade de chicorée ou de scarole la racine coupée avec 3 cm. de tige. Bien gratter et éplucher la partie terreuse et les laver. En prendre une dizaine, les faire fortement blanchir à l'eau salée et les rafraîchir. Les faire cuire ensuite à la Grecque, en ajoutant en plus 250 gr. de tomates fraîches pelées et coupées en quartiers. Les dresser en raviers.

Morue à la Marinière. — Cuire dans beaucoup d'eau 500 gr. de morue dessalée sans bouillir. La mettre dans l'eau froide et quand elle commence à frémir, la retirer sur le côté du feu et la laisser pocher ainsi 15 à 20 minutes. Pendant ce temps, faire cuire un litre de moules au vin blanc. Avec cette cuisson et du lait, faire une sauce légère, bien beurrée, pas salée. Dresser la morue effeuillée en mettant autour les moules décortiquées et arroser avec la sauce. Persil haché dessus. (La morue aura été trempée 24 heures.)

Pommes de terre farcies Suzette. — Faire cuire au four en robe des champs 6 ou 8 belles pommes de terre de Hollande; les partager en deux dans la longueur et les vider sans abîmer les peaux, passer la pulpe au tamis, la mélanger avec un bon morceau de beurre, sel, poivre et muscade, 2 ou 3 cuillères de crème double et un œuf entier, ainsi qu'un soupçon de fromage râpé. Farcir les coquilles de pommes de terre avec cette purée, semer de la mie de pain, arroser de beurre et faire gratiner. Dresser sur serviette avec persil frisé au milieu.

Ces pommes de terre s'appellent aussi pommes de terre Viennoises ou pommes de terre Coquilles.

Merveilles frites. — 150 gr. de farine, 50 gr. de beurre, 25 gr. de sucre, sel, 2 jaunes d'œufs, un peu d'eau.

Pétrir et laisser reposer, puis étendre au rouleau et découper de différentes formes, les faire frire à pleine friture et les poudrer de sucre.

●

DINER

—

Potage Magenta
Brochet sauce Hollandaise
Œufs Miss Helyett
Macédoine de légumes
Croûtes dorées

Potage Magenta. — Pour la préparation de ces potages, nous recommandons d'une façon générale de ne pas employer des poissons d'un goût fort comme le maquereau, le saumon, le hareng etc., et de ne pas les laisser cuire dans leur court-bouillon plus de 20 à 30 minutes. En se réduisant, ce dernier prend un goût trop prononcé. Les potages aux poissons sont très délicats et minutieux à faire. Ils ne plaisent que s'ils sont d'un parfum à peine marqué de goût de marée.

On peut employer du court-bouillon du brochet. Faire une crème de riz légère et y cuire des perles du Japon. Lier aux jaunes.

Brochet sauce Hollandaise. — Mettre le brochet bien écaillé et vidé dans le court-bouillon froid et mettre au feu; dès que l'ébullition commence, retirer sur le côté du feu la poissonnière pour faire pocher ce poisson sans bouillir pendant une petite heure pour un brochet de 2 kg.

L'égoutter et ôter la peau, le dresser sur une serviette ployée qui absorbe l'humidité et servir soit avec du beurre fondu, soit avec une sauce blanche aux câpres, etc., ou sauce Hollandaise.

Les restes peuvent se servir froids à la Mayonnaise ou en coquilles à la sauce Mornay gratinées.

Œufs pochés à la Miss Helyett. — Creuser des belles tomates pas trop mûres, les vider, assaisonner, arroser de beurre et mettre au four chaud. Les égoutter sens dessus dessous quand elles sont cuites, et les garnir d'un ragoût d'écrevisses et champignons. Poser un œuf dessus, napper de sauce Nantua et y poser une lame mince de truffe.

Macédoine de légumes. — Le nom indique suffisamment ce dont il s'agit. C'est un mélange de tous les légumes possibles suivant la saison. Ces légumes cuits séparément suivant leur nature et réunis ensuite avec du beurre ou de la crème et l'assaisonnement de sel, poivre et sucre (très peu).

Croûtes dorées. — Quand on dispose d'un reste de brioche (ou à défaut avec un pain riche), on coupe des tranches de 1 cm. d'épaisseur, on les trempe fortement dans une crème anglaise vanillée très liquide pour les imbiber. On les égoutte et on les trempe dans de l'œuf fortement battu. On les fait colorer des deux côtés dans du beurre brûlant. Dresser sur serviette et poudrer de sucre.

●

DÉJEUNER

—

Salade de langouste
Œufs à la Chantilly
Tarte à l'oignon
Choux verts à l'Anglaise
Fruits

Salade de langouste. — On peut employer un reste de langouste ou de homard de la veille, ou encore une boîte de conserve; mettre au fond du ravier une petite poignée de feuilles de laitue émincées, disposer le poisson fragmenté dessus et napper le tout avec une Mayonnaise très relevée. Décorer avec un œuf dur coupé en tranches et des cœurs de laitues fendus en quatre.

Œufs pochés à la Chantilly. — Remplir des croustades avec de la purée de pois frais bien beurrée, y placer un œuf poché, et les napper de sauce mousseline.

Tarte à l'oignon. — Faire une tarte avec une pâte brisée sans sucre; émincer finement 400 gr. de gros oignons, les cuire doucement au beurre sans coloration. puis les lier d'un quart de litre de crème, ou à défaut, de Béchamel légère, assaisonner sel, poivre, muscade, cuire cinq minutes et ensuite retirer du feu, et verser dedans 2 œufs entiers bien battus. Piquer la pâte, verser la crème d'oignons et cuire 25 minutes à four chaud. Servir chaud.

Choux verts à l'Anglaise. — Les jeunes choux de printemps sont délicieux pour cela; il faut les éplucher, supprimer les grosses côtes et les laver, puis les faire cuire simplement à l'eau salée et pas à trop grands bouillons, car étant très tendres, ils risqueraient de former bouillie. Dès qu'ils sont cuits, les égoutter à fond, puis les mettre dans la casserole avec un bon morceau de beurre, sel et poivre; remuer pour faire fondre le beurre et servir tel quel.

●

DINER

—

Potage Cardinal
Coquilles à la Diable
Croûtes aux champignons
Subrics de semoule

Potage Cardinal. — Mélanger à du velouté de poisson la moitié de son volume de Béchamel claire, l'ensemble devant être crémeux. Cuire 1/2 heure doucement et ajouter une petite quantité de tomates en purée, ainsi que 80 ou 100 gr. de beurre de homard ou d'écrevisse. Garnir avec des petits dés de chair de ces crustacés.

Coquilles à la Diable. — Cuire les chairs au vin blanc, puis les hacher finement, faire revenir au beurre un oignon haché, le poudrer d'une petite cuillère de farine, mouiller avec de la cuisson passée, et ajouter la chair hachée, un morceau de mie de pain rassis gros comme un œuf trempé dans du lait froid, et pressé dans les mains, puis émietté; ajouter encore persil haché, sel et poivre moulu, une cuillère à café de moutarde et cuire le tout ensemble quelques minutes, puis remplir les coquilles, y semer de la chapelure, arroser de beurre et gratiner. Tenir très relevé.

Croûtes aux champignons. — Choisir des petits champignons très blancs, nettoyer, les peler, s'ils ne sont pas très blancs et les cuire avec beurre, sel et jus de citron. Les lier ensuite d'une sauce Suprême ou Béchamel bien cré-

meuse, les laisser mijoter, donner un tour de moulin à poivre et mettre une pointe de cayenne, puis dresser soit dans une croûte en pâte brisée comme une tarte, soit sur des rondelles un peu creuses taillées dans un pain de mie et frites au beurre.

Les Subrics de semoule. — Ce sont des petits entremets très simples, très vite faits. Cuire 100 gr. de semoule et 100 gr. de sucre dans un 1/2 litre de lait bouillant vanillé jusqu'à obtention d'une pâte, ajouter 50 gr. de beurre et après cuisson et hors du feu, 2 œufs entiers.

Chauffer du beurre et un peu d'huile dans une poêle et faire tomber la semoule par cuillerée dans ce beurre brûlant en évitant de les faire se toucher.

Quand les subrics sont dorés d'un côté, les retourner avec la palette pour cuire l'autre face et les égoutter ensuite. Les dresser sur serviette et les accompagner de gelée de groseilles, de coings ou de pommes.

●

DÉJEUNER

—

Radis roses
Harengs à la Maître d'hôtel
Knepfes à la Polonaise
Purée de marrons
Gâteaux Florettes

Harengs grillés Maître d'hôtel. — Les ciseler légèrement, les fariner, les huiler et les placer sur un gril posé sur braises ardentes, les retourner plusieurs fois pendant leur cuisson (8 à 10 minutes environ) et les servir sur un beurre Maître d'hôtel, c'est-à-dire pétri avec sel, poivre, jus de citron et persil haché.

Knepfes à la Polonaise. — Râper 6 pommes de terre crues et y mélanger avec un œuf, une poignée de farine et l'assaisonnement; rouler cette pâte en forme de boulettes et les pocher à l'eau, les égoutter et les arroser de mie de pain frites dans beaucoup de beurre.

Purée de marrons. — Les peler, les ébouillanter pour enlever la seconde peau et les cuire entièrement à l'eau salée, avec un morceau de céleri qui donne bon goût. Les égoutter, passer au tamis et assouplir la purée avec du lait ou du bouillon.

Florettes. — On fonce des moules à tartelettes assez profonds (ce sont plutôt des moules à croustade qui conviennent), avec une pâte brisée et on les garnit au fond, d'une très petite quantité de marmelade d'abricots, puis par-dessus, on les remplit de l'appareil suivant : 2 petits blancs d'œufs en neige très ferme, dans lesquels on mélange 90 gr. de sucre en poudre vanillé et 75 gr. d'amandes en poudre, on ajoute un peu de kirsch et, après avoir garni les tartelettes, on sème dessus des amandes hachées un peu grosses. Saupoudrer de sucre glace et cuire à four modéré 15 minutes environ.

●

DINER

—

Potage aux huîtres
Soles au gratin
Aubergines à la Boston
Céleri-rave en beignets
Pain de pommes

Potage aux huîtres. — Cuire dans un litre d'eau soit de la lotte, du colin, du turbot ou des soles. Aromatiser comme un court-bouillon. Après 1/2 heure de cuisson, passer ce bouillon et conserver le poisson pour l'accommoder avec une sauce. Faire fondre 50 gr. de beurre, mélanger 50 gr. de farine ou 40 gr. de crème de riz, mouiller avec le bouillon et du lait cuit pour obtenir une sorte de velouté qui sert pour tous les potages de poissons.

Ouvrir des huîtres (3 par convive) et les pocher dans leur eau. Égoutter et passer la cuisson à la mousseline puis l'ajouter au velouté préparé avec quelques champignons crus émincés et un peu de persil. Cuire 20 minutes et passer cette crème. Lier avec des jaunes, de la crème et du beurre, et ajouter les huîtres minutieusement nettoyées. Servir en même temps qu'une assiette de lames de pain grillées et beurrées.

Sole au gratin (ou filets de soles). — Hacher finement 150 gr. de champignons pour 4 personnes et les faire cuire avec un peu de beurre. Faire cuire le poisson avec un 1/2 verre de vin blanc, puis ajouter ce vin aux champignons cuits, ainsi qu'une grosse cuillère de purée de tomates, 2 échalotes hachées finement, sel, poivre, persil, et enfin lier cela avec 50 gr. de beurre manié avec une cuillère à café de farine. Brunir la sauce au caramel, la verser sur le poisson, chapelurer et gratiner.

Aubergines farcies à la Boston. — Procéder comme il est dit, p. 117 (Voir aubergines farcies). Quand la chair est hachée, la lier avec quelques cuillères de Béchamel bien crémeuse, assaisonner, mélanger un œuf entier pour 4 aubergines et 60 gr. de gruyère râpé. Mettre sur plat long, semer du fromage et faire gratiner à feu vif 7 à 8 minutes. En servant, arroser les aubergines avec quelques cuillères de crème double légère, salée et chaude. Ne pas mettre d'ail.

Céleri-rave en beignets. — Couper les céleris en morceaux carrés les cuire à l'eau salée, les égoutter et les faire macérer un peu avec persil et jus de citron. Pour servir les tremper dans une pâte à frire à l'huile bouillante et passer une sauce tomate en même temps.

Pain de pommes rainettes. — On peut faire aussi ce même dessert avec des abricots, il convient donc aussi bien pour l'été que pour l'automne. Cela consiste à cuire à l'eau sucrée des pommes émincées, à égoutter cette compote et à y incorporer des restes de pain, en ajoutant, s'il le faut, du jus de cuisson de manière à former une pâte bien homogène. Cela fait, ajouter trois ou quatre œufs dont les blancs auront été battus en neige, quelques cuillerées de sucre. Parfumer au kirsch. Mettre dans un moule à gâteau beurré, et faites cuire au four doux, au bain-marie.

Servir avec sauce abricots chaude au rhum.

●

DÉJEUNER

—

Hors-d'œuvre
Omelette à l'oseille
Colin à l'Anglaise
Tomates farcies
Poires flambées

Salade de haricots verts et blancs en ravier.

Omelette à l'oseille. — Éplucher une poignée d'oseille, la couper finement comme du tabac et la faire fondre au beurre, puis la mélanger dans les œufs battus et faire l'omelette habituelle.

Colin pané à l'Anglaise. — Assaisonner de sel et poivre les filets de colin, les passer dans du lait, puis les rouler dans la farine, ensuite les tremper bien soigneusement dans du blanc d'œuf, battu avec autant d'huile et enfin les passer dans la chapelure blonde. Les ranger à mesure dans un plat allant au four (plat de fer ou de cuivre étamé), les arroser d'huile et les cuire ainsi 8 à 10 minutes à four très brûlant pour les servir avec un beurre Maître d'hôtel sous les filets pour que leur chaleur le fasse fondre.

On peut, les ayant cuits de cette manière, les accompagner d'une sauce tomate et de pommes de terre d'une façon quelconque.

Tomates farcies au maigre. — Partager en deux, en travers, des tomates, les vider, les saler et les remplir de hachis de champignons. Semer dessus de la chapelure, les arroser d'huile et faire gratiner à four très chaud.

Poires flambées. — On fait pocher des poires dans un sirop vanillé assez sucré, on les dresse dans une timbale d'argent ou dans une casserole à soufflé, on fait réduire le sirop et on y ajoute un peu de marmelade d'abricots, puis on le lie avec très peu de fécule, on verse sur les poires et on les arrose d'un peu de kirsch ou de rhum chauffé, on y met le feu sur la table.

●

DINER

—

Soupe Chevreuse
Rougets à la Françillon
Pain d'épinards à la crême
Salade d'endives
Crème hindoue

Soupe Chevreuse. — Faire un potage à la purée de topinambours, le mouiller avec moitié eau, moitié lait et cuire dedans 3 ou 4 cuillerées de semoule. Lier aux jaunes et crème.

Rougets à la Francillon. — Ce sont de petits rougets de la Méditerranée et non des grondins. Les faire griller, les dresser sur des tranches de pain de mie taillées de la même forme frites au beurre et tartinées de beurre d'anchois. Les entourer d'une couronne de moules panées et frites et les arroser de beurre Maître d'hôtel, additionné de purée d'anchois ou d'essence d'anchois vendue dans le commerce.

Pain d'Épinards. — Procéder en tous points comme pour les épinards à la crème, mais ajouter hors du feu 2 ou 3 œufs entiers battus, ou 5 jaunes seulement pour 3 livres d'épinards. Verser dans un moule à timbale beurré et



Fig. 94. — Poulet sauté à la Portugaise (voir page 122).



Fig. 95. — Caneton à l'orange (voir page 66).

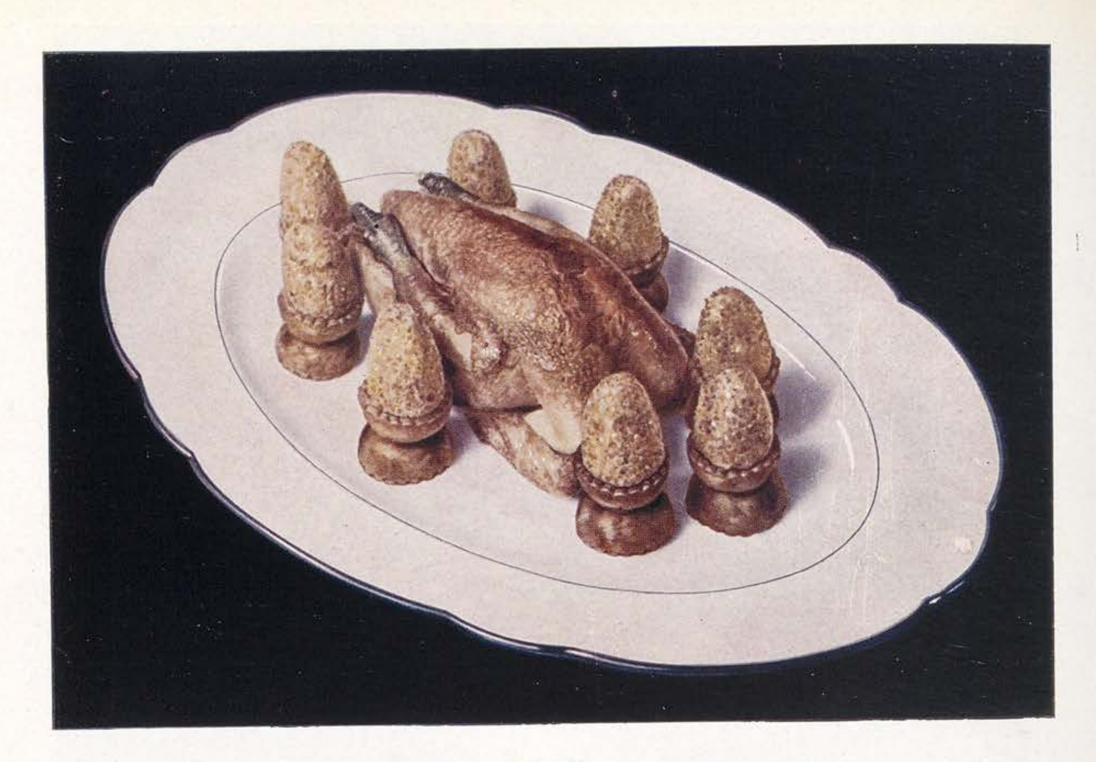


Fig. 96. — Poularde aux œufs d'or (voir page 195).

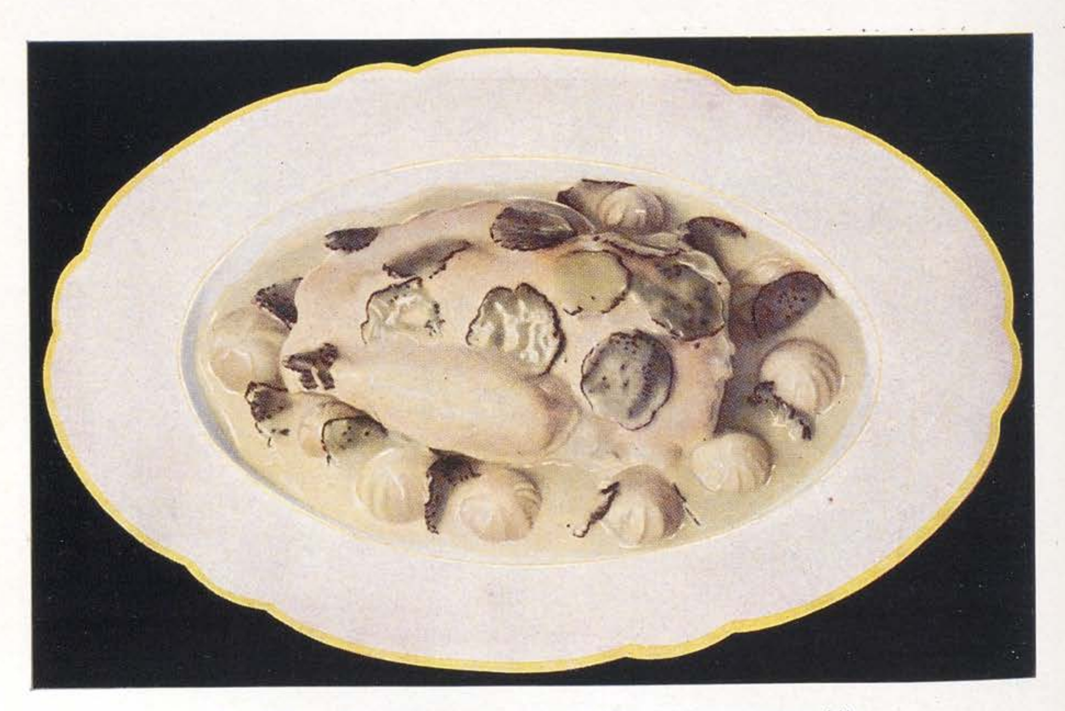


Fig. 97. — Poularde ou poulet en demi-deuil (voir page 161).



Fig. 98. — Pigeon ou poulet de grains à la Crapaudine (voir page 162).



Fig. 99. — Faisan glacé à la Bibesco (voir page 200).



Fig. 100. — Poularde à la Néva (dressage simplifié) (voir page 201).

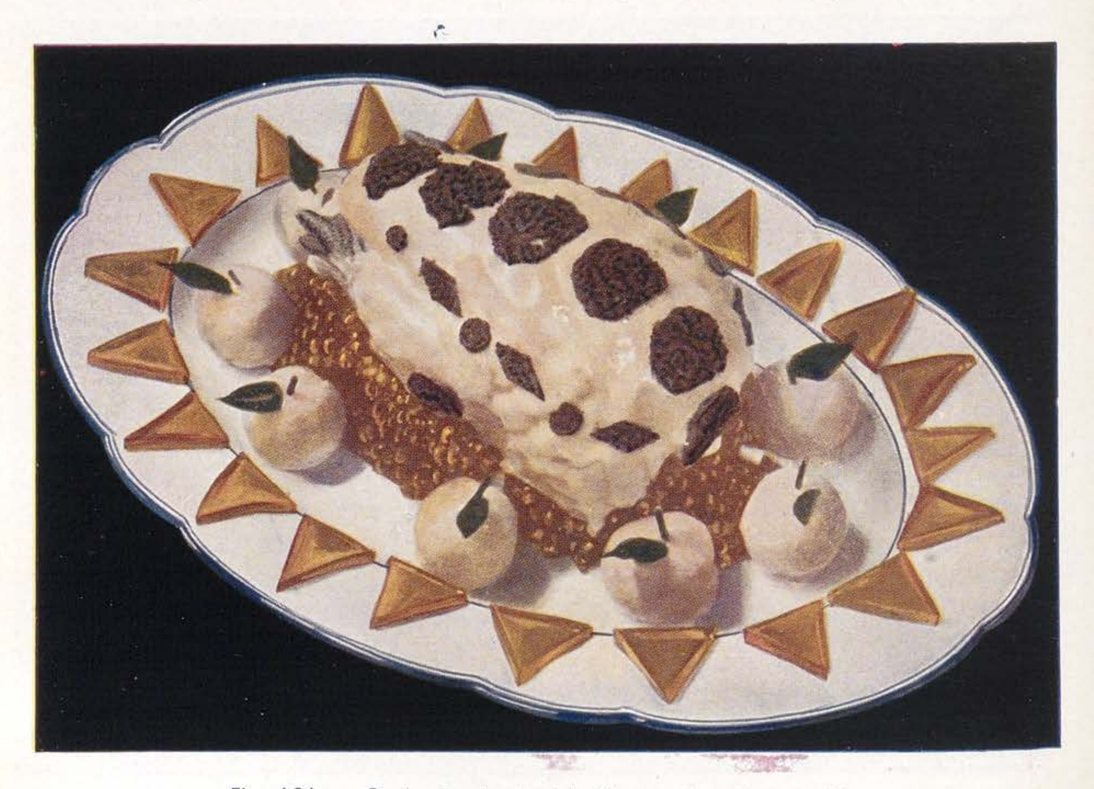


Fig. 101. — Poularde glacée à la Montreuil (voir page 211).

cuire au bain-marie au four comme une crème. Démouler et arroser ce pain de crème ou de Béchamel crémeuse.

Crème hindoue. — 125 gr. de sucre, 75 gr. d'amandes en poudre, 3 blancs d'œufs, 1/4 de litre de crème fouettée, une moitié d'ananas, vanille.

On commence par couper en demi-lunes très minces l'ananas, soit frais, soit de conserve, on fait pocher ces tranches dans un sirop vanillé, puis on les égoutte sur un linge. On prend un moule à savarin assez grand, on le beurre et le sucre comme il faut, puis on y dispose les tranches d'ananas chevalées l'une sur l'autre de manière à bien tapisser tout le moule.

Ensuite on bat en neige, très ferme, les 3 blancs d'œufs, dans lesquels on mélange le sucre vanillé et les amandes en poudre qui doivent être bien sèches. On remplit le moule avec cet appareil et on fait pocher au bain-marie. On laisse alors refroidir et même glacer cet entremets, on le démoule sur plat rond, on garnit le milieu de crème Chantilly et on nappe l'ananas de sauce d'abricots au kirsch.

NOTE DE L'AUTEUR

Après avoir analysé quelques repas maigres pour le carême ou les jours maigres, nous allons établir quelques menus de fine cuisine à l'intention de la maîtresse de maison qui est obligée de recevoir quelques fois dans l'année. Ces dîners font partie des obligations mondaines et, en général, la maîtresse de maison est embarrassée pour l'élaboration des menus. Nous venons à son aide en lui présentant des types de menus tels qu'ils doivent s'ordonner. Ce sont d'ailleurs des menus que l'auteur de ce livre a exécutés lui-même dans les maisons où il fut appelé à exercer son art.

Voir le chapitre des vins pour compléter ces repas.

SAISON HIVERNALE

DÉJEUNERS ET DINERS DE RÉCEPTIONS

MENUS DE 12 A 16 COUVERTS

DÉJEUNER

—

Huîtres Glacées
Barbue à la Théodora
Timbale de foie gras à la Cambacérès
Haricots verts
Faisans à la Demidoff
Salade de saison
Omelette soufflée à la Norvégienne

Barbue à la Théodora. — Peut aussi se faire en filets que l'on reconstitue sur un plat ovale. Il faut ne présenter de cette manière que des pièces entières ne dépassant pas 3 livres, ou alors les servir en filets.

Pocher au four le poisson avec 1/2 bouteille de vin blanc et en le couvrant d'un papier huilé. Arroser et saler légèrement à plusieurs reprises. Préparer de l'appareil à croquettes de pommes de terre et y mélanger une poignée de queues de crevettes décortiquées. Façonner avec cet appareil des petites croquettes en forme de poires, les paner et les frire à l'huile au dernier moment. Faire une sauce au vin blanc avec la cuisson réduite et, dans 5 cuillères de cette sauce, ajouter une grosse cuillère de purée de tomates réduite et une goutte de carmin. Dresser en nappant avec la sauce au vin blanc et faire un quadrillage dessus avec la sauce tomatée, les croquettes autour.

Timbale de foie gras à la Cambacérès. — Prendre un moule demi-sphérique. Le beurrer grassement avec du beurre mou et non fondu. Faire pocher du gros macaroni dans toute sa longueur, l'égoutter sur un linge, le couper en petits morceaux de 1/2 cm. de long et appliquer ces morceaux de macaroni tout autour du moule, côte à côte. C'est un travail assez long à faire, mais qui peut être accompli la veille. Tenir le moule au frais pour que le beurre en se figeant fasse adhérer le macaroni. Tapisser alors par-dessus avec une farce à quenelles à la panade, que l'on étale avec la cuillère mouillée, sur 1 cm. d'épaisseur. Remplir la timbale avec un ragoût de foie gras en dés, de champignons et de truffes liés avec une courte sauce au madère et le tout bien refroidi, et qui aura été préparée la veille. Fermer la timbale d'une couche de farce et la faire pocher 40 minutes au bain-marie au four. La démouler sur plat rond et mettre autour une couronne de médaillons de foie gras, si tout n'a pu être mis dans la

timbale; une rondelle de truffes dessus et arroser de sauce madère chaude. (Voir illustrations, page 210.)

Servir chaud ce plat superbe et délicat qui présente l'aspect d'une ruche d'abeilles. On peut safraner légèrement la cuisson du macaroni, ce qui le rend d'un beau jaune d'or.

Faisan à la Demidoff. — Découper 2 faisans crus et les sauter avec du beurre brûlant, comme du poulet. Les mouiller ensuite d'une verre de madère et les recouvrir avec la garniture Demidoff : carottes en demi-lunes minces, céleri en branches émincées et lames de truffes. Couvrir et cuire au four tout ensemble. Il convient de blanchir fortement les carottes et les céleris qui sont généralement plus longs à cuire que le faisan. Lier la cuisson d'un peu de fécule et dresser le tout ensemble.

Omelette soufflée en surprise à la Norvégienne. — Il s'agit là d'un entremets original puisqu'une glace intacte se trouve au centre d'un soufflé chaud.

Préparer tout d'abord une glace au parfum que l'on veut, et la tenir dans la sorbetière bien sanglée jusqu'au dressage; mettre alors au fond d'un plat long soit une mince galette de génoise ou un lit de biscuits à la cuillère qui ont pour but de former isolant entre le fond du plat qui passe au four et la glace qui sera posée dessus à la cuillère et sans la lisser, car il faut qu'elle présente des aspérités auxquelles s'accrochera la meringue qui glisserait sur une surface trop lisse.

Recouvrir d'une couche de meringue ordinaire (4 blancs et 250 gr de sucre vanillé), assez épaisse, décorer vivement le dessus avec une poche et une douille cannelée, poudrer de sucre et mettre vivement à four très chaud pour dorer et croûter la meringue avant que la glace ait pu ressentir les atteintes de la chaleur.

On peut aussi, en servant, verser du rhum autour et y mettre le feu. Entremets plaisant.

●

DINER

—

Consommé aux perles
Quenelles Lyonnaises
Poularde aux œufs d'or
Aspic de foie gras
Salade Macédoine
Fromages
Vacherin à la Pompadour

Consommé aux perles du Japon. — Mêmes proportions que pour le tapioca, mais donner 20 bonnes minutes de cuisson. Si l'on veut que le consommé soit bien limpide, il convient de jeter d'abord les perles dans l'eau bouillante, les laisser blanchir 3 minutes, les égoutter dans une passoire très fine, les rincer et finir la cuisson dans le consommé.

Quenelles de brochet Lyonnaises. — Préparer d'abord une sorte de panade en délayant tout ensemble dans une casserole 2 œufs entiers, 100 gr. de farine, une pincée de sel, et 1/4 de litre de lait froid et 50 gr. de beurre.

Remuer sur le feu à la spatule jusqu'à obtention d'une masse épaisse comme de la pâte à choux qu'on fera refroidir. Pendant ce temps piler 250 gr.

de graisse de rognon de bœuf bien sèche et bien épluchée; quand elle est réduite à l'état de pâte, la retirer du mortier et piler 500 gr. de chair de brochet (crue) soigneusement épluchée; le brochet étant pilé, remettre la graisse et la mélanger au pilon puis ajouter la pâte refroidie, et continuer de bien amalgamer le tout, pour y ajouter finalement le sel, poivre et épices nécessaires et 2 œufs entiers. Passer cette farce au tamis, puis la travailler à la spatule; mouler alors une petite quenelle que l'on cuira dans de l'eau bouillante salée pour juger de sa consistance; si elle ne « tenait » pas assez, ajouter de l'œuf à la farce, puis la diviser en cuillerées que l'on roule sur la planche, former des grosses quenelles, les faire pocher dans de l'eau bouillante salée pendant 1/4 d'heure, mais sans bouillir. Les servir bien égouttées et les laisser mijoter dans une sauce Nantua aux écrevisses.

Poularde aux œufs d'or. — Faire revenir au beurre une volaille et la mouiller d'une légère sauce madère. Couvrir et laisser poêler 35 à 45 minutes. Préparer pendant ce temps des œufs durs; les hacher et les lier en plein feu avec quelques cuillères de Béchamel épaisse et 2 jaunes d'œufs. Laisser refroidir cet appareil quand il a été bien cuit et le diviser en morceaux auxquels on donne la forme et la grosseur d'un œuf; les paner à l'Anglaise et les faire frire. Dresser la volaille sur plat long avec la sauce bien dégraissée, et ranger les œufs autour, soit en bouquets à chaque bout du plat, soit dressé debout dans des petites croustades en pâte brisée imitant des coquetiers. Plat d'hiver très bon et beau. (Voir illustration, p. 188.)

Aspic de foie gras. — Le foie gras poché et froid se détaille en tranches de 1 cm. d'épaisseur. Découper ces tranches en rondelles de 4 cm. de diamètre environ au moyen d'un emporte-pièce rond uni, trempé dans l'eau chaude à chaque coup. Coller sur le milieu de chacune avec un peu de gelée mi-prise une rondelle de truffe. Chemiser alors avec de la gelée un moule à aspic à douille centrale, puis y appliquer les rondelles debout au fond du moule, combler le vide entre ces rondelles et la douille du moule avec des débris du foie gras et recouvrir de gelée froide, mais liquide, cette première rangée de rondelles. Laisser prendre sur glace et ensuite remettre une seconde rangée de foie gras de la même façon et une troisième si c'est nécessaire, mais en laissant toujours prendre dans la gelée, la rangée précédente. Le moule étant rempli ainsi, le tenir dans la glace et au moment de servir le démouler sur une serviette.

On ne met pas de gelée autour d'un aspic, car le moule en contient en suffisance; cette gelée aura été aromatisée, avec le porto de cuisson du foie et des truffes.

Salade Macédoine. — Comme il n'y a pas de légumes autour des viandes, il faut faire une salade de légume liée à la Mayonnaise et gracieusement décorer avec tomates, betterave, noix, etc...

Vacherin à la Pompadour. — 60 gr. d'amandes, 100 gr. de sucre, 50 gr. de farine, 50 gr. de beurre, 3 blancs d'œufs.

Battre dans une terrine le sucre et les 3 blancs d'œufs pendant 5 à 6 minutes et mélanger les amandes en poudre bien fine, la farine et en dernier, le

beurre fondu. Avec cette pâte on fait, en l'étalant sur une tôle beurrée et farinée, une bande de la longueur de la tôle, de l'épaisseur de 3 mm. et de 10 à 12 cm. de largeur. Cuire à four assez chaud environ 15 à 18 minutes, et retourner cette bande de pâte sur la table qu'on égalise régulièrement, la rouler vivement pendant qu'elle est chaude et souple autour d'une boîte à conserve, par exemple, sans trop la serrer, laisser refroidir en conservant la forme de timbale sans fond. On colle la jonction des 2 bouts avec un peu de sucre caramel, puis sur un fond en pâte sucrée plus large et cuit d'avance. Avec le reste de la pâte aux amandes, on fait une vingtaine de tous petits cornets que l'on colle au sucre caramel tout autour du haut de cette timbale et à l'extérieur et aussi en bas s'appuyant sur le fond. Ce vacherin, du plus gracieux effet, se garnit de crème ou de glace. Les petits cornets se garnissent à la poche avec de la crème Chantilly bien ferme, la moitié avec de la crème blanche, l'autre moitié avec de la crème rose.

•

DÉJEUNER

—

Hors-d'œuvre
Œufs à la Frou-frou
Bécassines flambées
Fonds d'artichauts à la Montmorency
Jambon Mimosa
Charlotte Malakoff

Œufs à la Frou-frou. — Œufs pochés refroidis nappés de Mayonnaise très serrée, semer dessus du jaune d'œuf dur haché; les dresser autour d'une salade de haricots verts et pointes d'asperges liée à la Mayonnaise serrée. Ne dresser ces sortes d'œufs qu'au dernier moment à cause de la Mayonnaise qui a tendance à couler sur l'œuf qui reste toujours humide à moins que de coller la Mayonnaise à la gélatine, ce qui n'est pas fameux et doit être évité le plus possible.

Bécassines flambées. — Cuire les bécassines au four chaud 12 minutes seulement. Les partager en 5 ou 6 morceaux et les tenir au chaud 2 minutes. Pendant ce temps, égoutter la graisse de cuisson et déglacer le fond avec un verre de champagne, écraser les intestins dedans; hacher la carcasse et la presser pour en extraire le sang que l'on mélange aux intestins écrasés. Avec ce mélange bien assaisonné, napper les morceaux de bécassines, verser sur le tout un filet de fine champagne, y mettre le feu. Servir de suite.

Fonds d'artichauts à la Montmorency — Lorsque l'on veut faire des fonds d'artichauts, il faut les peler entièrement à cru et non quand ils sont cuits, car alors chaque feuille retirée emporte une partie du fond. Pour les cuire délayer un peu de farine dans beaucoup d'eau froide; y mettre à froid les fonds d'artichauts, saler, poivrer et citronner l'eau. Cuire jusqu'à ce que le foin qu'on a laissé, puisse se retirer facilement. On les rafraîchit alors et on les vide; ils sont ainsi préparés pour toutes sortes d'usage, soit garnitures, soit légumes, ou potage, ou purée.

Pour les présenter à la Montmorency, il faut les ressuyer au beurre chaud et les remplir de macédoine de légumes nouveaux liés au beurre. Servir en même temps une sauce crème bien légère.

Sauce crème. — Faire une petite sauce Béchamel au lait, puis la réduire sur le feu avec une tasse de crème en remuant à la spatule.

Jambon à la Mimosa. — Ceci est une présentation du jambon sous une forme qui fait l'admiration des convives. Couper le dessus du jambon en tranches très minces et les parer en leur donnant la forme de triangles de 4 cm. de base. Tremper 15 à 18 tranches (suivant le nombre de convives) dans de la gelée mi-prise, puis les rouler dans les doigts en forme de cornets et les introduire dans de petits moules à cornets en fer blanc, retrancher la partie qui dépasse les bords du moule. Remplir le vide du milieu des cornets de jambon au moyen d'une poche et douille avec une purée de foie gras truffée et beurrée, sur le dessus de laquelle on place une lame de truffe; on les lustre en les recouvrant d'une légère couche de gelée. Les tenir sur glace debout dans une boîte.

Lorsque ces cornets sont bien raffermis, les démouler et les dresser en couronne autour du dessus du jambon comme sur un socle, tout en tenant les pointes des cornets tournées vers le centre du jambon.

Sur le milieu dresser une salade de légumes composée de carottes, navets, pois, haricots verts, flageolets et pommes de terre, les uns et les autres cuits séparément, le tout lié avec une Mayonnaise collée avec 3 feuilles de gélatine. Dresser en dôme cette salade et décorer le dessus avec truffes, persil, blancs et jaunes d'œufs durs : chacune de ces substances hachées séparément et disposées en côtes ayant chacune une nuance bien tranchées. Papillotter le manche du jambon que l'on entoure d'une couronne de croûtons de gelée. Tenir ensuite cette pièce au frais au moins une heure avant de servir. Si l'on dispose d'une glacière, ce plat peut être exécuté la veille du dîner où l'on doit le servir.

Charlotte Malakoff (12 personnes). — 250 gr. d'amandes, 250 gr. de sucre, 250 gr. de beurre fin, 150 gr. de crème fouettée, vanille et kirsch.

Moule préparé comme pour la charlotte russe avec biscuits à la cuiller, sauf le fond qui sera simplement garni d'un rond de papier blanc. Piler très finement les amandes en y ajoutant peu à peu le sucre et la vanille en poudre, mélanger le beurre fin légèrement ramolli et travailler le tout au mortier avec le pilon pour faire blanchir et mousser la pâte, un verre à liqueur de kirsch, mettre dans une terrine et mélanger la crème fouettée.

On verse alors cette crème dans le moule garni de biscuits et on enfouit dans la glace pilée non salée. Quand tout est bien ferme on coupe tous les biscuits qui dépassent le moule à la hauteur de la crème et l'on retourne sur un plat garni d'une serviette, on retire le rond de papier qui se trouve dessus et on décore la surface avec de la crème fouettée sucrée et vanillée au moyen d'une poche et d'une douille cannelée. Cet entremets est exquis, et d'une finesse de goût bien supérieure à la charlotte Russe.

Nota. — Il ne faut pas que la crème fouettée soit trop ferme.

DINER

—

Consommé au Parmesan
Truite saumonnée à la Laguipière
Noix de veau à la reine Margot
Canard Vendôme
Fromage
Pudding saxon
Crème Sambayon

Consommé au Parmesan. — Préparer d'abord la pâte au parmesan qui constitue la garniture; pour cela, délayer ensemble 2 jaunes d'œufs, sel, poivre, et 40 gr. de parmesan, puis ajouter les 2 blancs en neige mais en même temps mélanger aussi 2 cuillères de farine. Étaler cette pâte très mince sur papier beurré et encore 5 minutes à four très chaud, puis après refroidissement la couper en petits losanges ou rondelles qui se mettent en dernier ressort dans le consommé sur la table même.

Truite saumonnée à la Laguipière. Faire pocher une belle truite saumonnée de 3 à 4 livres. Préparer une garniture d'écrevisses cuites au court-bouillon au vin blanc et de très petites coquilles Saint-Jacques remplies d'un ragoût d'huîtres, champignons et crevettes liés d'une sauce Mornay et gratinées. Préparer une excellente sauce Nantua avec 8 écrevisses dont les queues seront utilisées dans les coquilles. Dresser la truite sur plat long chaud, dépouiller le côté qui se présente et décorer avec des lames de truffes. Persil frisé. Servir avec une sauce Nantua. (Voir illustration, p. 108.)

Noix de veau à la reine Margot. — La noix piquée de lard est braisée lentement dans un fond brun au vin blanc. Préparer un appareil de croquettes de pommes de terre, avec lequel on moule de grosses croquettes en forme de petites timbales que l'on pane et fait frire. Lever avec un emporte-pièce un petit couvercle sur un côté de ces croquettes et en évider l'intérieur sans les faire éclater. Les maintenir au chaud et au moment de servir, les garnir de petits pois à la paysanne dans lesquels on aura ajouté de tout petits lardons de lard maigre. Entourer la noix de veau avec ces croquettes sur chacune desquelles on pose un petit disque de langue écarlate ou de maigre de jambon qui forme couvercle et que l'on aura légèrement fait chauffer dans le jus de la noix de veau.

Canard Vendôme. — Faire rôtir et refroidir un canard, enlever les aiguillettes et les tremper dans une sauce Chaufroid brune et mi-prise. Remplir la carcasse intérieurement d'une mousse de foie gras faite en mélangeant à de la purée de foie gras quelques cuillerées de Béchamel froide et 1 décilitre de crème fouettée. Par-dessus cette mousse de foie gras remettre en place les aiguillettes de façon à reconstituer le canard. Le napper complètement de sauce Chaufroid, le décorer avec des truffes, le recouvrir de gelée mi-prise et le dresser sur socle entouré de gelée hachée, de quartiers d'orange chaufroités et de petites tomates creusées et remplies d'une fine salade de pointes d'asperges.

Pudding soufflé saxon (8 personnes). — 80 gr. de sucre, 80 gr. de farine, 80 gr. de beurre, 2 décis de lait, 4 jaunes, 3 blancs, vanille, sel.

On fait ramollir le beurre très fortement dans une terrine, puis on y mélange la farine tamisée, on verse sur ce mélange le lait qui a bouilli avec la vanille. Bien délayer, reverser le tout dans la casserole où on a fait bouillir le lait et on dessèche la pâte sur le feu jusqu'à ce qu'elle se détache de la spa-

tule. On la retire du feu, on ajoute le sucre puis les jaunes d'œufs, un soupçon de sel, et ensuite les blancs d'œufs en neige très ferme. Le mélange des blancs doit être fait et poursuivi assez longtemps pour que la pâte ne soit pas trop légère, ce qui serait un inconvénient.

Verser alors cette pâte dans un moule uni, haut de bords et ayant une douille centrale, et bien beurré d'abord et sucré ensuite; on ne le remplit qu'aux 3/4 de sa hauteur. On fait cuire le pudding au bain-marie bouillant et au four pendant 35 à 40 minutes, en protégeant d'un papier le dessus lorsqu'il est assez coloré. Il doit monter en cuisant et dépasser le moule de 4 ou 5 cm. Quand il est cuit, il faut le laisser retomber quelques minutes dans le moule avant de le démouler sur un plat rond creux.

On nappe cet entremets d'une bonne crème anglaise à la vanille ou au citron, ou, on l'arrose d'un Sambayon au vin blanc.

Crème Sambayon. — Le Sambayon est plutôt une sauce qu'une crème, qui sert à accompagner les poudings de toutes sortes et on le sert chaud.

On met dans une casserole 4 jaunes d'œufs et 150 gr. de sucre que l'on travaille fortement ensemble avec un petit fouet, puis, quand l'appareil est blanchi, on le délaye avec un verre ordinaire de vin blanc; on place la casserole au bain-marie et on prend cette crème en faisant rouler vigoureusement le fouet entre les deux mains jusqu'à ce qu'elle soit devenue très mousseuse et jusqu'au premier bouillon de l'eau du bain-marie. A ce moment, on y ajoute un parfum, et on sert aussitôt pendant que cette crème est mousseuse, car cette mousse est très vite retombée.

Si on est obligé de faire le Sambayon un peu d'avance, il vaut mieux ajouter une pincée de fécule avec le sucre, la crème se maintiendra mieux.

On peut aussi faire le Sambayon au Porto, Madère, Frontignan, Champagne, etc.

●

DÉJEUNER

—

Vol-au-vent de filets de soles Lavallière
Escalopes de ris de veau à la Grand-Duc
Giroles à la crème
Faisan glacé à la Bibesco
Salade Camerata
Poires glacées Ascanio

Vol-au-vent de filets de soles Lavallière. — Indépendamment de leur présentation habituelle les filets de soles farcis ou non, roulés en paupiettes ou ployés peuvent se dresser dans des croûtes en pâte, soit feuilletée, soit brisée. Ainsi dans ce plat à la Lavallière, les filets sont farcis, ployés en deux, pochés avec le fumet au vin blanc, liés d'une sauce Nantua avec accompagnement de garniture de champignons, moules, crevettes, queues d'écrevisses et truffes. Les moules peuvent être remplacées par des quenelles de poissons (surtout au dîner, bien des personnes hésitant à consommer des moules le soir). La croûte garnie est décorée de quelques écrevisses troussées.

Escalopes de ris de veau à la Grand-Duc. — Procéder de même que ci-dessus. Ranger les escalopes sur des croûtons de pain frits de même dimension et sur un plat pouvant aller au four. Plaquer une lame de truffe dessus, les nappe

copieusement d'une sauce Mornay, parsemer de fromage et les faire gratiner. Dresser entre chacune un très petit bottillon de pointes d'asperges vertes et au centre du plat, le ris de veau étant dressé en couronne, verser un petit ragoût de champignons et truffes lié d'une très courte sauce madère. (Voir illustration, p. 148.)

Giroles à la crème (chanterelles). — La girole ou chanterelle s'apprête au beurre et peut se servir autour d'un morceau de veau au jus ou dans une omelette ou des œufs brouillés. On peut encore l'accommoder à la crème.

Les mousserons, lépiotes et oronges se font sautés au beurre ou s'accommodent à la crème mais avec un assaisonnement tenu relevé.

Faisan à la Bibesco. — Faire revenir dans une cocotte un faisan que l'on mouille avec du madère, et après l'avoir braisé le laisser refroidir. D'autre part, préparer une bonne gelée au fumet de gibier. Dans une partie de cette gelée, faire pocher trois petites galantines de grives. Avec 250 gr. de foie gras cuit que l'on passe au tamis et que l'on additionne d'un peu de beurre fin, on façonne des boulettes grosses comme une cerise, et au milieu de chacune desquelles on place un petit dé de truffes. On glace ces cerises de foie gras avec une sauce légèrement collée avec 2 feuilles de gélatine.

Lorsque le faisan est refroidi, on le débarde et on en découpe la poitrine en minces aiguillettes, on supprime les os de la poitrine, mais on ne touche pas aux cuisses. On remplit alors le coffre du faisan avec une farce Bibesco composée de 250 gr. de foies de volaille, 125 gr. de lard gras, 125 gr. de beurre fin, 100 gr. de crème. Cette farce cuite, passée et bien relevée comme assaisonnement, est finalement additionnée de 300 gr. de marrons cuits au bouillon et passée au tamis fin. Quand on a bien reformé le faisan avec cette farce, on place dessus les aiguillettes et on nappe le tout avec une excellente sauce Chaufroid brune presque prise. On décore le dessus avec des truffes et on glace avec de la gelée.

Puis on dresse le faisan sur un socle de riz; on fixe à chaque extrémité du plat une petite coupe soit en riz, soit en pâte, sur lesquelles on place les cerises de foie gras dressées en buisson. Tout autour on dressera des petites croustades en pâte brisée, qui contiendront une tranche de galantine de grives. Sur celles-ci, on posera un gros grain de raison noir dépouilllé. Napper de gelée

Le plat étant ainsi préparé, on le termine en le décorant avec de la gelée. hachée et de beaux croûtons; servir bien froid. (Voir illustration, p. 189.)

Salade Camerata. — Composition : céleri-rave, endives, pommes de terre, haricots verts, fonds d'artichauts, champignons, betteraves et tomates.

Il faut, après avoir préparé et blanchi le céleri-rave, couper en petits filets les endives, les pommes de terre cuites, les champignons crus, les haricots verts, les fonds d'artichauts, etc..., en un mot réunir dans une bonne sauce mayonnaise très relevée les éléments de cette salade, sauf les tomates et la betterave qui servent à décorer. Disposer sur la salade des rondelles de betterave et des lames de tomates en couronnes alternées.

Poires glacées Ascanio. — Faire une croûte en pâte sucrée, la cuire à sec et la remplir d'une crème praliné froide, ranger dessus des demi-poires pochées,

creusées et remplies de cerises à l'eau-de-vie hachées, mélangées d'un peu de crème pâtissière. Napper les poires d'une purée de framboises sucrée ou d'une gelée de framboises, puis déposer une cuillère de crème fouettée entre chaque et semer des pistaches ou des amandes effilées dessus.

Pâte sucrée. — Pétrir ensemble 200 gr. de farine, 100 gr. de sucre, 100 gr. de beurre, 10 gr. de sel, zeste de citron et 4 jaunes d'œufs.

●

DINER

—

Bisque d'écrevisses
Turbot à la sauce Hollandaise
Gigue de chevreuil à la Stuart
Poularde à la Néva
Salade Russe
Fromage
Bombe à la Comtesse-Marie

Potage bisque d'écrevisses. — Ce potage est un des plus riches de la cuisine française. Il faut 3 écrevisses par personne ou 500 gr. de langoustines pour 12 convives. Les langoustines reviennent moins cher.

Faire blondir une Mirepoix au beurre, puis y mettre les langoustines ou les écrevisses vivantes. Faire sauter le tout au feu quelques instants, ensuite les flamber avec 1/2 verre à liqueur de cognac et les mouiller d'un verre de vin blanc. Saler, poivrer, couvrir et laisser cuire 8 à 10 minutes. Les débarrasser. Lorsqu'elles sont refroidies, les éplucher, conserver la chair des queues et piler tout le reste finement, ajouter cette purée dans une crème de riz pas trop épaisse. Délayer, laisser encore mijoter 10 minutes puis passer ce potage à l'étamine ou au chinois en pressant fortement la purée pour bien en exprimer tout le suc. Remettre alors ce potage au feu, avec un verre de crème, quelques gouttes de carmin et un assaisonnement relevé au cayenne et au paprika. Quand il est bouillant, l'écumer, le beurrer fortement et garnir avec les queues coupées en morceaux.

Turbot poché sauce Hollandaise. — Cuire le turbot ainsi qu'il est indiqué. Le servir sur serviette avec persil en branches autour, lames de citron dessus et sauce Hollandaise à part, ainsi que des pommes de terre à l'Anglaise.

Gigue de chevreuil Marie-Stuart. — La gigue piquée et marinée, rôtie se garnit avec des croquettes qui seront préparées d'avance. Ces croquettes se font avec un mélange de purée de marrons et de farce à gratin (Voir farces), dans les proportions de 2/3 de marrons et 1/3 de farce à gratin, le tout lié sur le feu avec 2 ou 3 jaunes d'œufs, refroidi et façonné en forme de poires puis panées et frites comme les autres croquettes. Sauce poivrade ou Venaison en même temps. (Voir illustration, p. 207.)

Poularde glacée à la Néva. — Faire pocher une belle volaille dans une gelée bien faite et laisser refroidir dans un peu de gelée. Faire une bonne mousse de foie gras truffé, avec un foie de 600 gr. sur lequel, avant de faire la mousse, on prélève 5 ou 6 escalopes que l'on taille de 5 cm. de diamètre et décore d'un rond de truffes. Le reste du foie sert à faire une mousse qui se met dans la volaille après avoir levé les deux suprêmes et fait sauter l'os de la poitrine. Bien donner à cette mousse la forme de la poitrine puis couper les suprêmes en

6 ou 7 escalopes chacun en travers, les napper de sauce Chaufroid blonde mi-prise et les décorer de truffes; napper aussi les cuisses et tout le tour de la volaille sauf le dessus de la mousse, et disposer les morceaux de suprêmes sur la poitrine de chaque côté, à cheval l'un sur l'autre en laissant au milieu un vide dans lequel on place les petits médaillons de foie gras réservés. Bien lustrer la pièce avec de la gelée mi-prise, la dresser sur socle et l'entourer de gelée hachée et de croûtons bien taillés.

Peut aussi se dresser plus simplement avec les médaillons autour de la volaille. (Voir illustration, p. 190.)

Salade Russe. — C'est à tort que l'on désigne sous le nom de salade russe toutes les salades de légumes variés. La salade russe, la vraie, comporte aussi viande et poisson. Sa composition est la suivante : carottes, navets, haricots verts, petits pois, pommes de terre, truffes, jambon ou langue écarlate, homard ou langouste, câpres, cornichons, champignons, anchois, siguis, caviar, betterave, fines herbes et œufs durs. Tous les éléments cuits ou crus sont réunis dans une bonne sauce Mayonnaise serrée et relevée, à l'exception de la betterave et des œufs durs. Dresser cette salade en dôme dans un saladier, décorer le dessus avec de la betterave, de la truffe, des œufs durs et différents éléments pris parmi ceux qui constituent la salade. Sur le sommet de cette salade on forme un petit puits avec une couronne de Mayonnaise et on le remplit de caviar. Il reste entendu que l'on peut supprimer certains éléments.

Bombe à la Comtesse-Marie. — Chemiser un moule carré, spécial à la Comtesse-Marie, avec une glace à la vanille. Remplir l'intérieur avec une mousse aux fraises. Fermer hermétiquement et sangler 1 heure.

On peut aussi faire le contraire, c'est-à-dire chemiser le moule de glace aux fraises et remplir l'intérieur à la vanille. (Voir illustration, p. 221.)

SAISON ESTIVALE

DÉJEUNER

Perles de melon au porto
Filets de soles à la Sylvette
Baron d'agneau à la Cybèle
Chaufroid de volaille en éventail
Salade de Romaine
Parfait praliné

Perles de melon au porto. — Glacer un melon, puis le partager en deux; retirer les graines et, avec une cuillère, détacher toute la chair en petites boules, que l'on fait tomber à mesure dans une coupe enfouie dans de la glace; les baigner de porto et servir dans des petites coupes que l'on passe accompagnées de petites cuillères d'argent.

C'est un hors-d'œuvre fantaisiste à servir dans les repas soignés.

Filets de sole Sylvette. — Faire dégorger à l'eau courante les filets de sole; tailler et cuire une mirepoix 10 minutes au four, laisser mijoter et verser sur les filets de soles rangés dans un plat à feu. Les pocher au four 6 à 8 minutes seulement puisque la cuisson est versée bouillante dessus (légumes compris).

Les filets étant cuits, égoutter la cuisson et la réduire en plein feu avec

200 gr. de crème épaisse, et quelques cuillères de Béchamel. Relever l'assaisonnement. La garniture se compose de très petites tomates creusées, vidées, pochées au four avec un peu de beurre et remplies ensuite d'une purée de mer lans à la crème très fine et bien blanche. Les merlans pochés à l'eau salée épluchés et triturés avec la Béchamel et beurre; napper les filets avec la sauce, légumes compris et entourer avec les tomates garnies. (D'après Salles et Montagné) (Voir illustration, p. 107.)

Baron d'agneau à la Cybèle. — On désigne sous le nom de baron la selle et les 2 gigots réunis d'un agneau de lait. C'est en réalité la moitié de l'agneau (le train de derrière). Il est évident que cette pièce ne se peut préparer qu'avec du petit agneau; les meilleurs sont ceux de Pauillac. Le découpage se fait en tranchant sur le dessus des gigots des morceaux assez épais que l'on laisse à leur juxtaposition, on retire le dessus de la selle que l'on tranche et remet aussi en place de sorte que la pièce se présente entière.

Pour un service de 18 à 20 personnes, parer un baron d'agneau. Assaisonner avec sel et épices l'intérieur du baron que l'on enveloppe avec de la crépine et que l'on bride avec soin. Faire ensuite rôtir, soit à la broche ou au four, le baron d'agneau qu'il faut arroser de temps en temps avec la graisse qu'il rend. Compter environ 20 minutes de cuisson par 500 gr. de viande. Une 1/2 heure environ avant la fin de la cuisson, verser dans la lèchefrite 1 déci de vin de Sauternes, 1 cuillère à café de jus de citron et arroser avec cette sauce. Après avoir découpé et dressé le baron d'agneau, il faut à chaque extrémité disposer en pyramides des têtes de choux-fleurs que l'on nappe de sauce Hollandaise. De chaque côté, dipsoser, en les alternant, des fonds d'artichauts garnis de purée Soubise, et sur chacun desquels on place une croquette de pomme de terre Dauphine, des petites carottes nouvelles disposées en buisson. Papilloter les pattes de l'agneau et servir chaud ce plat ainsi dressé, en le faisant accompagner du fond de cuisson dégraissé, passé et versé dans une saucière. (Voir baron d'agneau, illustration, p. 18.)

Le Chaufroid de volaille. — C'est aussi un plat assez simple, très connu et estimé. La volaille doit être pochée dans la gelée elle-même, pendant 50 minutes pour une poularde et 30 minutes pour un Reine.

Faire cuire la veille, et faire refroidir, la poitrine plongeant dans de la gelée afin d'éviter tout dessèchement. Avec de la gelée faire de la sauce Chaufroid blonde et clarifier le reste.

Découper le poulet en morceaux, les ranger sur tôle côte à côte et quand la sauce est sur le point de se solidifier, napper copieusement les morceaux à la cuillère. Plaquer une rondelle ou un décor de truffes sur chacun, laisser prendre au frais. Dresser les morceaux soit en les disposant en pyramide sur un socle de riz rond, soit en les plaçant symétriquement côte à côte sur un plat long et donnant la forme d'un éventail; les recouvrir de gelée. Ce second dressage est à notre avis le plus pratique. Il permettra d'utiliser une gelée onctueuse d'où la gélatine sera exclue.

Parfait au café praliné. — Proportions : 200 gr. de sucre, 1 déci de café très fort, 8 jaunes d'œufs, 3/4 de litres de crème fouettée, 100 gr. de poudre d'amandes grillées.

Cuire le sucre, avec le café, au filet. Verser alors doucement ce sirop bouillant sur les jaunes d'œufs en les remuant. Fouetter le mélange jusqu'à ce qu'il soit complètement froid. Mélanger la crème fouettée et les amandes grillées, verser l'appareil dans un moule à parfait (moule à glace en forme de pain de sucre, fermant hermétiquement. On mastique le couvercle avec du beurre et on sangle pendant 3 heures.

●

DINER

—

Consommé à la Strozzi
Truites de rivière à la Hussarde
Filet de bœuf à la Renaissance
Poularde glacée à la Muguette
Salade Béatrix
Fromage
Mandarines ou oranges en surprise

Consommé glacé à la Strozzi. — Consommé très fort dans lequel on fait cuire 3 cuillères de tapioca par litre, pendant 20 minutes. Passer au tamis très fin avec le pilon. Mettre en tasse et laisser refroidir, puis semer au-dessus une pincée d'œufs filés.

Nota. — Tenir les potages glacés assez relevés comme assaisonnement. Ils doivent surtout être légèrement gélatineux, c'est ainsi qu'ils plaisent aux gourmets.

Truites à la Hussarde. — Vider les truites et remplir l'intérieur avec une farce composée de mie de pain trempée au lait froid, d'oignons hachés cuits au beurre, de persil haché, d'un peu de beurre et d'un jaune d'œuf, pour 6 truites. Bien relever l'assaisonnement de cette farce avec du paprika. Mettre au fond d'un plat à four une couche d'oignons hachés cuits au beurre sans être colorés; ranger les truites farcies dessus, assaisonner, mouiller d'un verre de vin blanc et faire pocher au four. Dresser les truites sur un plat long, réduire de moitié la cuisson et la lier d'un beurre manié. Bien la monter au beurre hors du feu; verser sur les truites et faire dorer à feu très vif.

Filet de bœuf à la Renaissance. — Tailler des carottes, des navets et des pommes de terre en forme de petits crosnes au moyen de la cuillère spéciale cannelée; les cuire séparément. Les carottes et navets à l'eau d'abord et sautés au beurre ensuite, les pommes de terre au beurre. Cuire également des petits pois et des haricots verts, liés au beurre ensuite. Disposer ces légumes autour du filet rôti, dans des petits fonds d'artichauts ou dans des croustades en pâte brisée moins coûteuses. (Voir illustration, p. 129.)

Poularde glacée à la Muguette. — Même composition intérieure que la poularde à la Montreuil avec un peu de purée de foie gras mélangée à la mousse de jambon. Retirer les filets, supprimer l'os et remplir le coffre de cette mousse exquise et bien truffée. Napper la volaille entièrement de sauce Chaufroid légèrement tomatée. Découper les filets en escalopes que l'on nappe de même sauce. Décorer la poitrine en imitant avec des feuilles d'estragon blanchies et du blanc d'œuf en rondelles, des branches de muguet que l'on dispose avec goût. Pour imiter le pot de fleurs, prendre un morceau de carotte cuite. Dresser la volaille sur un petit socle de riz et mettre de la gelée hachée autour. Sur cette gelée, placer des barquettes en pâte garnies de salade de légumes ou de mousse de jambon avec sur chacune, un filet de volaille décoré de muguet. Beaux croûtons autour. Convient pour 1er mai.

Salade Béatrix. — Assaisonner en vinaigrette fortement relevée des haricots verts cuits, les dresser en salade. Ranger autour des lames de tomates puis incruster dessus une poignée de cresson alénois sur lequel on sème du jaune d'œuf dur haché.

Mandarines givrées en surprise. — Préparer une glace aux mandarines avec 12 mandarines vidées proprement (sans endommager l'écorce), par une ouverture circulaire pratiquée du côté de la queue du fruit. Quand la glace est faite en remplir les écorces de mandarines que l'on referme avec la rondelle retirée. Les mettre à mesure dans un rafraîchissoir fortement sanglé ou à défaut dans un grand moule à charlotte placé dans de la glace salée. Fermer le moule, le recouvrir de glace salée et pilée, de façon à former glacière. Les y laisser une 1/2 heure, les asperger de quelques gouttes d'eau avec un pinceau et les laisser givrer ainsi jusqu'au moment de servir. Les dresser vivement sur serviette. Prendre de préférence des mandarines ayant feuilles et queues, la présentation est plus jolie.

Glace aux mandarines. — Faire un sirop pesant 18° froid parfumé à la mandarine et y ajouter le jus des 12 mandarines.

●

DÉJEUNER

—

Langouste à la Pompadour
Filet de bœuf à la Cecilia
Aiguillettes de caneton à la Dino
Salade Marguerite
Pêches à la Melba

Langouste à la Pompadour. — Plat exquis recommandé dans un repas, lorsque l'on craint que la langouste soit contre-indiqué à certains convives. Faire une langouste à la Cardinal et des filets de soles au vin blanc. Dresser sur un même plat long les moitiés de langouste et les encadrer avec quelques filets de soles au vin blanc. Bien entendu on prendra une langouste un peu moins grosse que si elle devait être servie seule. (Voir illustration, p. 88.)

Filet de bœuf à la Cecilia. — Poêler 2 kg. filet de bœuf avec une légère demi-glace tomatée et un verre de vin blanc. Comme garniture faire des petites croustades et les remplir de carottes glacées. Faire aussi des petits pains de jambon en pilant 200 gr. de maigre de jambon cuit avec du beurre, 2 décis de Béchamel épaisse, de la crème double, du paprika et 3 jaunes d'œufs. Passer cette purée au tamis et en remplir des petits moules à baba beurrés que l'on fait ensuite pocher au bain-marie 10 minutes. Dresser le filet sur un plat long, ranger autour la garniture alternée et à chaque extrémité du plat mettre une grande croustade remplie de pommes noisettes. Arroser avec la sauce du filet dégraissée.

Aiguillettes de caneton à la Dino. — Faire rôtir un beau caneton bien en poitrine. Apprêter également la veille et faire pocher, dans du madère ou du porto, avec 2 truffes, un foie gras de 500 gr. environ.

Préparer alors une sauce Chaufroid brune avec de la gelée et les abatis du caneton; la laisser cuire doucement et longtemps, puis la dégraisser, la passer au chinois et la laisser refroidir.

Découper la poitrine du caneton en fines aiguillettes longues et les recouvrir de purée de foie gras au moyen d'une poche et d'une douille assez grosse. Cette purée sera obtenue avec le foie gras cuit passé au tamis et mélangé avec 100 gr. de beurre fin et un assaisonnement très relevé.

Napper les aiguillettes farcies avec la sauce Chaufroid mi-prise, les décorer d'une lame de truffe et les disposer avec goût dans un plat long assez creux; puis les recouvrir de gelée mi-prise. Laisser bien solidifier le tout à la glacière et terminer le décor en encadrant chaque aiguillette d'un fin cordon de gelée hachée, additionnée de pelures de truffes hachées.

Salade Marguerite. — Composition : chou-fleur, haricots verts, asperges et pommes de terre.

Cuire le chou-fleur à l'eau ainsi que les autres légumes. Couper les pommes de terre en rondelles minces et disposer ces légumes mélangés en forme de dôme dans un saladier. Napper copieusement de Mayonnaise ou décorer tout le dessus de cette salade en y disposant avec goût quelques-uns des légumes réservés qui doivent masquer toute la surface. Au centre, disposer une belle marguerite faite avec du blanc d'œuf dur et en ranger aussi une couronne tout autour d'un modèle plus réduit, levées dans du blanc d'œuf dur avec un petit découpoir qui représente une marguerite. Le jaune de ces œufs durs s'écrase avec du beurre et sert à imiter le bouton central de la fleur. (Voir illustration, p. 208.)

Pêches à la Melba. — Ce délicieux entremets est des plus faciles à exécuter. On prépare une excellente glace à la vanille, on fait pocher dans du sirop vanillé des pêches partagées en deux. Laisser refroidir les pêches sur glace jusqu'au moment de servir, puis dresser la glace à la vanille dans un beau saladier en cristal ou une coupe creuse ou une timbale en argent que l'on a tenu sur glace. Disposer les pêches sur la glace, les arroser avec une purée de framboises sucrée et glacée. Dresser rapidement et au dernier moment.

●

DINER

—

Crème de volaille
Filets de soles à la Belle Aurore
Ris de veau à la Bérengère
Poularde glacée à la Montreuil
Salade de laitues
Ananas à la Bourdaloue

Crème de volaille. — Faire une crème de riz avec du bouillon de volaille. Conserver un peu de blanc et piler le reste de la volaille. Mélanger cette purée avec la crème de riz. Cuire une demi-heure et passer au tamis fin. Remettre le potage au chaud allongé d'un peu de lait et faire bouillir. Écumer, lier avec 2 jaunes d'œufs et crème. Garnir avec la volaille réservée, coupée en dés.

Filets de sole à la Belle Aurore. — Ployer les filets en deux, les farcir ou non, les pocher au vin blanc avec un fumet tiré des carcasses comme il est dit pour ailleurs. Avec 12 écrevisses faire une sauce Nantua. Disposer les filets en rosace les pointes au centre et démouler sur ces pointes une petite mousse de saumon comme l'indique la figure page 87. Napper les filets avec de la sauce,



Fig. 102. — Gigue de Chevreuil à la purée de marrons (voir page 201).

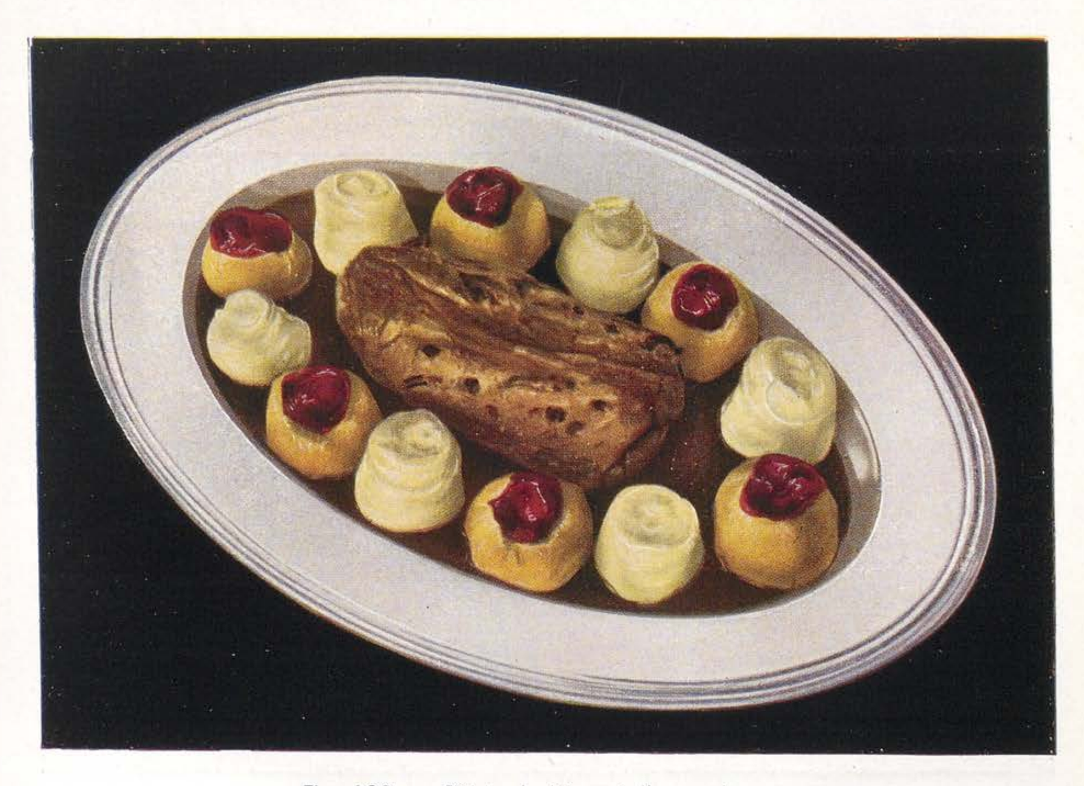


Fig. 103. — Râble de lièvre à l'aigre-douce.



Fig. 104. — Salade Marguerite (voir page 206).



Fig. 105. — Pâté de toutes viandes (veau, volaille, lièvre, etc.) (voir pages 79 et 155).



Fig. 106. — Céleris en branches au jus, choux-fleurs à la Polonaise, laitues braisées au madère, artichauts à la Barigoule.



Fig. 107. — Pommes de terre Anna (voir page 99).



Fig. 108. — Pommes de terre soufflées dressées sur serviette.

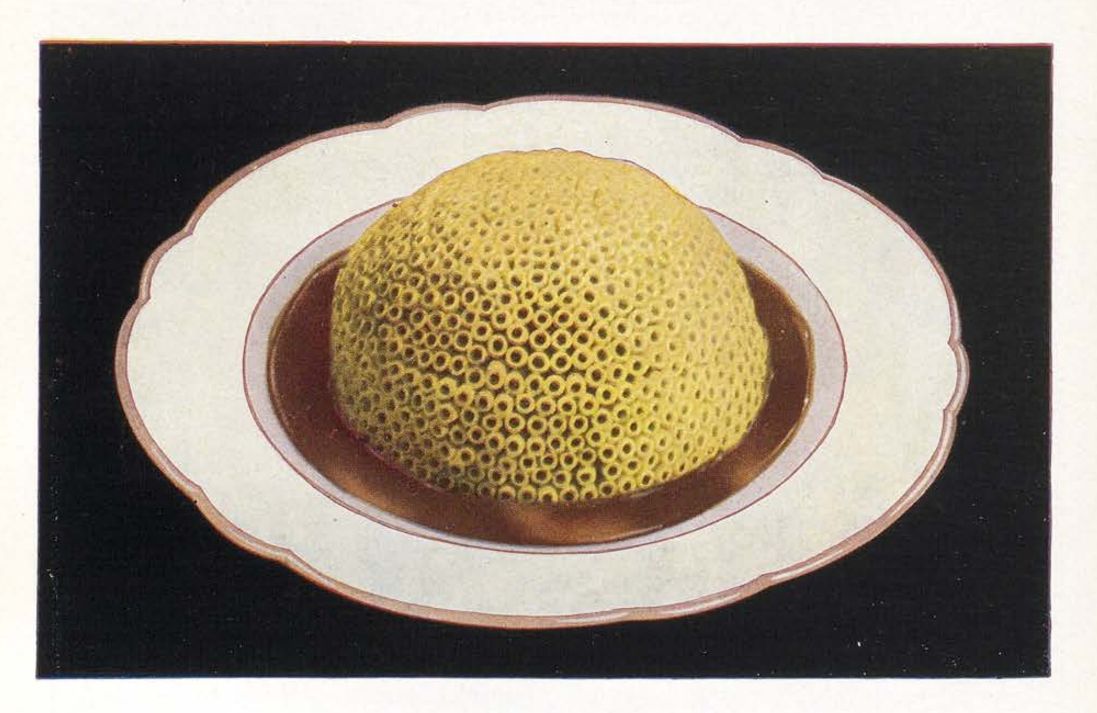


Fig. 109. — Timbale de foie gras à la Cambacérès (voir page 193).

placer un coffre d'écrevisse et décorer avec champignons. Servir chaud avec le reste de la sauce.

Escalopes de ris de veau Bérengère. — Blanchir le ris 6 à 8 minutes, puis le rafraîchir, le parer et couper en escalopes assez épaisses. Les assaisonner, fariner et cuire au beurre doucement en sautoir un quart d'heure.

Dresser les ris sur croûtons et les entourer chacun d'un cordon de sauce Béarnaise tenue épaisse. Dans le vide formé au centre de ce cordon, mettre une cuillère à café de purée de champignons, poser une lame de truffe dessus et un buisson de pommes de terre noisettes au milieu du plat.

Sauce Béarnaise. — Faire réduire dans une petite casserole 1/2 décilitre de vinaigre avec une échalote, du cerfeuil et de l'estragon le tout haché, quelques grains de poivre écrasés. Quand le vinaigre est réduit à la valeur d'une cuillère à café, passer au chinois. Dans une autre casserole au bain-marie mettre 3 jaunes, une noisette de beurre, du sel et terminer la sauce comme la sauce Hollandaise, en y ajoutant au dernier moment une cuillère à soupe de cerfeuil et d'estragon hachés très finement. Se sert avec des grillades, des œufs, etc...

Poularde à la Montreuil. — La poularde toujours pochée dans la gelée se remplit après découpage d'une mousse de jambon très crémeuse puis elle est reformée dans son état naturel. La napper de sauce Chaufroid blonde et la décorer d'estragon, ou de truffes et la lustrer à la gelée. Comme garniture, il faut faire non pas une mousse mais seulement une purée de foie gras beurrée. Avec cette purée remplir des moules en forme de pêches en incrustant au milieu un petit cube de truffes pour figurer le noyau; faire prendre pendant 20 minutes dans la glace puis tremper une seconde ces moules dans l'eau chaude pour démouler. Napper ces pêches avec de la sauce légèrement teintée en rose, passer une barbe de plume trempée dans de la gelée rouge sur un côté de la pêche pour imiter la coloration naturelle de ces fruits, et les dresser autour de la volaille posée sur un socle de riz, gelée autour. (Voir illustrations, p. 190.)

Ananas à la Bourdaloue. — Il faut là un ananas frais entier. Couper le haut et le creuser. Couper en demi-lune la chair retirée de l'intérieur et la faire pocher au sirop. Puis remplir la carcasse de l'ananas qui forme timbale avec la crème Bourdaloue. Dresser sur grand plat et disposer les tranches autour au pied de l'ananas qui est ainsi richement présenté. Saucer d'abricot. (Voir crème Bourdaloue p. 153.)

●

DÉJEUNER

—

Canapés variés
Rougets froids à la Niçoise
Médaillons de bœuf à la Carignan
Galantine de volaille
Salade Muguette
Gâteau le Mexicain

Les canapés. — On en trouvera une variété dans cet ouvrage. (Voir table des matières.)

Rougets froids à la Niçoise. — Faire pocher de petits rougets avec du vin blanc et quelques rondelles d'oignons. Quand ils sont froids, les dresser en disposant sur chacun une petite salade de tomates finement coupée, avec les rondelles d'oignons graduées dessus et persil

haché. Demi-lames de citron entre chaque et en bordure. Faire réduire la cuisson des rougets et la verser par-dessus. Servir glacés.

Médaillons de bœuf à la Carignan. — Pour changer sur les menus, on peut appeler les tournedos, « médaillons », « noisettes » ou « mignonettes » de bœuf.

Tailler de petits tournedos et les faire macérer une 1/2 heure avec sel, poivre et un verre à liqueur de fine Champagne. Faire sauter les médaillons à la poêle au beurre brûlant après les avoir épongés, les dresser sur des croûtons de pain frits au beurre et déglacer le fonds de cuisson avec la fine champagne; ajouter 250 gr. de crème épaisse et faire réduire le tout 5 minutes. Assaisonner cette sauce avec sel et paprika et arroser les tournedos, garnir alors le plat en mettant au milieu un nid en pommes paille rempli de pommes de terre noisettes et placer sur chaque tournedos une belle quenelle ronde plaquée d'une lame de truffe. (Voir illustration, p. 127.)

Galantine de volaille à la gelée. — Désosser une poularde dont on retire les chairs, ne laissant que la peau. Après avoir escalopé et assaisonné les filets, les faire raidir au beurre, les mettre en réserve dans un plat avec des lardons de langue écarlate, le tout arrosé avec madère et cognac. Ajouter au restant des chairs, autant de maigre de filet de porc et maigre de veau, ainsi que du lard gras en poids égal au tout, pour en faire une farce que l'on mouille avec cognac et madère et que l'on assaisonne à point. Pour dresser la galantine, étaler la peau de la volaille (en tenant en-dessus le côté intérieur), sur laquelle on étend la moitié de la farce, puis, par-dessus, déposer les escalopes de filets de poularde, les lardons de jambon, de lard gras et de langue à l'écarlate en les entremêlant et en ajoutant quelques petites tranches de truffes et quelques pistaches vertes. Après avoir recouvert le tout avec le restant de la farce, relever les bords de la peau de la volaille que l'on serre fortement, de façon à bien enfermer la farce. Donner ensuite à la galantine la forme de boudin que l'on emballe dans une serviette bien serrée en ficelant les deux bouts. Plonger alors cette galantine dans une gelée d'aspic déjà cuite, dans laquelle on la laisse pocher pendant 20 minutes par livre. Quand elle est pochée, faire refroidir jusqu'au lendemain cette galantine sous une planchette surchargée d'un poids de 2 à 3 livres, pour qu'elle soit un peu pressée, ce qui donne plus de cohésion aux viandes et permet un meilleur découpage.

Le découper et décorer de gelée sur plat froid.

Salade Muguette. — Même composition que la salade Marguerite, mais pour le décor, il faut imiter des bouquets de muguet avec des feuilles d'estragon blanchies disposées en bouquets et des petites rondelles de blanc d'œuf dur levées avec un outil spécial imitant la fleur du muguet. Ce décor très simple enjolive une salade de quelque composition qu'elle soit.

Gâteau Mexicain. — 125 gr. de sucre en poudre, 90 gr. de farine, 80 gr. de beurre, 35 gr. de cacao en poudre, 4 œufs entiers et un jaune d'œuf.

On travaille la pâte comme pour un biscuit, jaune et sucre ensemble dans une terrine, on y ajoute ensuite le cacao, la farine et les blancs en neige en

même temps, puis le beurre fondu en dernier. On fait cuire la pâte dans un moule à manqué beurré et fariné à four très modéré pendant 40 minutes environ, puis, quand le biscuit est froid, on le partage en 2 tranches et on le garnit avec une crème au beurre au chocolat. On le reforme et on l'enduit de marmelade d'abricots réduite; puis on le glace avec un fondant au chocolat.

Avant que le fondant soit refroidi, on trace en long, sur le dessus du gâteau, des lignes parallèles et fines avec de la glace royale placée dans un cornet de papier fort. Dès que cela est fait, on passe la pointe d'un couteau en travers de ces lignes, de distance en distance, dans un sens d'abord et dans l'autre ensuite, au milieu des premiers traits. Cela forme un décor simple et très joli.

DINER

—

Consommé à la Royale
Turban de filets de soles à la Carmélite
Le Coq en Pâte
Selle de pré-salé à la Française
Fruits rafraîchis au Champagne à la gelée

Consommé à la Royale. — La Royale est une garniture que l'on peut mettre dans n'importe quel potage. Sa confection est extrêmement simple. Battre dans une terrine 3 œufs entiers avec sel et poivre, délayer avec 2 décilitres de bouillon en ébullition, puis verser cet appareil dans un moule à timbale beurré. Le faire pocher au bain-marie dans le four, comme une crème renversée. On reconnaît que la Royale est cuite lorsque, en enfonçant la pointe d'un couteau dedans, la lame reste sèche en sortant. Faire refroidir, démouler et couper soit avec de petits emporte-pièce, soit avec un couteau, en carrés ou en losanges. Ajouter au consommé, sur lequel on parsème un peu de cerfeuil.

La Royale peut être employée comme garniture aussi bien pour les potages liés que pour les potages clairs.

Turban de filets de sole à la Carmélite (cuisine riche). — Lever les filets de 2 soles de 300 gr. chacune. Les faire dégorger, les éponger et les disposer dans un moule à savarin beurré en les intercalant avec des filets taillés dans un beau morceau de saumon cru bien rouge et de la dimension des filets de soles. Dans le reste du saumon, que l'on pile, mélanger 2 tasses de Béchamel, 100 gr. crème, 2 œufs et 3 jaunes, passer au tamis. Bien relever cette farce et remplir un moule à turban par-dessus les filets, dont on rabat les bouts sur la farce. Faire cuire 25 minutes au bain-marie et au four. Puis démouler. Mettre au milieu une garniture de moules, de crevettes, de queues d'écrevisses, de champignons, de fonts d'artichauts et de truffes, le tout lié avec une sauce au beurre d'écrevisses. Servir à part le reste de la sauce bien beurrée. Plat de poisson absolument délicieux et fin. (Voir illustration, p. 87.)

Le Coq en Pâte (cuisine fine). — Prendre un poulet à chair très fine, auquel on ne retranche ni le cou, ni la tête. Désosser la poitrine en enlevant le bréchet. Introduire dans l'intérieur de la volaille un beau foie gras assaisonné, clouté de truffes et préalablement macéré dans 2 décilitres de champagne sec.

Étaler de la pâte à pâté à 1/2 cm. d'épaisseur et d'une grandeur suffisante pour bien envelopper le poulet qui sera placé au milieu de l'abaisse. Bien

relever celle-ci en l'appliquant et la collant. Envelopper également le cou et la tête maintenus dans leur position par un support. Avec de la pâte à nouilles imiter les plumes et la queue. Appliquer sur le dessus deux ailes taillées dans des rognures de pâte. Dorer le tout avec un pinceau trempé dans de l'œuf battu. Faire cuire à four assez chaud pendant 1 heure 1/2. Servir le coq accompagné d'une sauce Champagne, après avoir détaché le dessus de la croûte et découpé la poitrine.

Selle de pré-salé à la Française. — Préparer un appareil de pommes de terre Duchesse et les façonner à la main en forme de croissants assez gros. Les paner comme des croquettes et les faire frire au dernier moment. Les disposer autour de la selle découpée et reformée, les pointes tournées vers la selle. Remplir le centre de chaque croissant d'une cuillère de petits pois au beurre. Jus de rôti légèrement lié servi en même temps. (Voir illustration, p. 150.)

Macédoine de fruits à la gelée. — Fraises, framboises, groseilles rouges et blanches, un peu de cassis, cerises, pêches, abricots, amandes fraîches épluchées, etc..., tous ces fruits (très mûrs, pour qu'il ne soit pas utile de les faire cuire), peuvent entrer dans la Macédoine. On les réunit dans un beau saladier de cristal ou une timbale en argent (les gros fruits étant pelés et coupés en quartiers). On verse dessus une gelée froide soit au kirsch ou au marasquin ou au champagne, mais collée avec moitié moins de gélatine. On tient jusqu'au dernier moment et on dresse le récipient sur serviette.

Gelée au kirsch. — Faire un sirop avec 150 gr. de sucre 4 décilitres d'eau; cuire cinq minutes; refroidir et y mélanger 10 gr. de gélatine ramollie d'abord à l'eau froide, puis fondue au bain-marie bouillant avec une tasse à café d'eau. Parfumer au kirsch quand le sirop est froid.

MENUS DE PREMIÈRE COMMUNION

OU AUTRES FÊTES DE FAMILLE

Nous croyons être utile à nombre de nos lectrices en leur indiquant ici un menu-type pour une première communion, qui est essentiellement une réunion de famille, donc occasion de sortir des déjeuners et dîners ordinaires. De plus, ces repas doivent être conditionnés par des mets légers et de facile assimilation parce qu'il y a souvent de nombreux enfants et des grands-parents âgés. Il faut aussi que le déjeuner puisse être assez rapide; pas trop chargé, le temps étant limité par la nécessité, pour le ou la néophyte, du service des vêpres.

Donc, pas de hors-d'œuvre qui allongent le service.

On peut, si on le juge à propos supprimer dans le déjeuner indiqué les médaillons de jambon et donner simplement une salade à la place.

C'est dans ce but que nous laissons subsister un jambon dans le dîner. L'enfant surtout risquerait d'être incommodé à l'église s'il a trop mangé. Si on a donné le jambon, le matin on peut, le soir, le remplacer par une poularde froide.

Ajoutons enfin que ce menu peut servir aussi pour baptême, fiançailles ou mariage ou toute solennité familiale.

DÉJEUNER

—

Filets de sole aux champignons
Poulet sauté aux fines herbes
Pommes de terre nouvelles au beurre
Médaillons de jambon glacés à la Polignac
Fromage
Meringues Fraisalia

Filets de sole aux champignons. — Plier les filets et les faire pocher avec la cuisson des champignons. Faire réduire celle-ci et l'ajouter à une sauce vin blanc très épaisse. Dresser les champignons au milieu du plat, les filets autour, et napper les filets seulement avec la sauce. Semer du persil haché sur les champignons. (Voir illustration, p. 70.)

Poulet sauté aux fines herbes. — Procéder comme pour le poulet Parmentier (voir p. 98) en supprimant les pommes de terre et en forçant sur les fines herbes dans la sauce.

Pommes nouvelles au beurre. — Les blanchir 5 minutes à l'eau bouillante, puis les cuire doucement au beurre à couvert, pour ne pas qu'elles colorent, les servir en même temps que le poulet.

Médaillons de jambon à la Polignac. — Ces médaillons ne nécessitent qu'un petit nombre de tranches d'York. Dans ces tranches, tailler avec un emporte-pièce rond des petites rondelles et les assembler deux par deux avec de la purée de foie gras beurrée, les napper de gelée, mettre une lame de truffes au centre et les dresser autour d'une salade russe avec gelée hachée.

Meringue Fraisalia. — Remplir les meringues d'un salpicon de fraises des bois macérées au kirsch et recouvrir de Chantilly.

Les garnir au tout dernier moment.

●

DINER

—

Consommé Marguerite
Truite saumonée
sauce mousseline
Ris de veau à la Jardinière
Dindonneau rôti
Salade
Glace Plombière
Gâteau monté

Consommé à la Marguerite. — Faire la même pâte que pour le consommé au parmesan (voir p. 198.), puis couper cette pâte en forme de marguerite avec un emporte-pièce *ad hoc*; incruster au centre de chaque marguerite une petite perle de carotte taillée à la petite cuillère et cuite au bouillon, et faire aussi des petites marguerites taillées dans du rouge de carottes et dans des navets, et cuites séparément. Mettre dans le consommé au dernier moment.

Truite saumonnée sauce mousseline. — La truite est cuite entière au court-bouillon. Elle se dresse sur serviette avec persil et bordure de citron. La dépouiller (ce n'est pas obligatoire) de sa robe d'argent. Servir avec une sauce Mousseline ou Hollandaise et des pommes de terre à l'Anglaise. En Angleterre, on sert avec, une salade de concombres.

Sauce mousseline ou Chantilly. — Voilà une des sauces dont la confection inquiète le plus la ménagère.

Mettre dans une casserole, très petite, 3 jaunes d'œufs, du sel fin, du poivre blanc moulu, une noisette de beurre et 1/2 cuillère à café de jus de citron. Placer au bain-marie à l'eau froide, sur petit feu, et tourner vivement ces jaunes avec un fouet jusqu'à consistance de crème épaisse tenant bien dans les branches du fouet. Éviter surtout que l'eau du bain-marie soit trop chaude (retirer du feu dès qu'on ne peut plus tenir le doigt dans l'eau). Quand les jaunes sont pris en crème, retirer la casserole du bain-marie et monter la sauce au beurre — ce qui signifie que l'on y ajoute 150 gr. de beurre fin divisé en petits morceaux, et en tournant toujours avec un petit fouet. Lorsque le beurre a commencé à s'incorporer, remettre la casserole au bain-marie afin de tenir cette sauce chaude, puis, au moment de la servir, la terminer en lui mélangeant 3 cuillères à soupe de crème fouettée. Cette sauce se sert, pas très chaude, avec des poissons, des œufs, des asperges, etc.

Ris de veau à la Jardinière. — Préparer et faire braiser les ris comme il est indiqué pour les ris de veau Clamart (voir p. 135). La garniture composée de légumes nouveaux, carottes, navets, haricots verts, petits pois, petites

pommes de terre nouvelles, sont taillés régulièrement cuits séparément, et beurrés, disposés par petits bouquets détachés autour des ris qui sont arrosés de leur jus dégraissé. (Voir illustration, p. 149.)

Dindonneau rôti. — Barder de lard ces volatiles qui sont très fins à cette époque, mais pas gras. Les rôtir à feu vif 50 minutes en les arrosant souvent. Servir en même temps une salade de cresson.

Petits pois aux laitues. — Les préparer comme à la Française en ajoutant 3 laitues blanchies fendues en quatre. Ces laitues blanchies d'abord cuisent avec les pois. Dresser les pois avec les laitues dessus.

Glace Plombière. — Glace à la vanille dressée dans un moule, bas de préférence, en le garnissant, par couches alternées, de glace à la vanille, de biscuits à la cuiller imbibés au kirsch et de fruits confits coupés en dés et aussi macérés au kirsch.

Gâteau monté (pour première communion ou mariage, pour 18 ou 20 couverts). — Ce gâteau, bien que produisant beaucoup d'effet, est des plus simple à faire, sauf le décor que l'on modifie suivant ses capacités. Le principal est d'avoir les moules, mais on peut les louer pour n'avoir pas à en faire l'acquisition Ils se composent d'une série de 8 ou même 10 moules se superposant, mais si l'on a assez avec les 4 ou 5 derniers, on peut déjà obtenir une belle pièce. La pâte se fait ainsi : piler 250 gr. d'amandes avec 200 gr. de sucre, puis 2 œufs entiers; pâte très fine; la mettre dans une terrine assez grande avec 200 gr. de sucre et 9 jaunes d'œufs, bien travailler et blanchir la pâte, puis y ajouter 250 gr. de farine tamisée, un zeste d'orange et en même temps 12 blancs en neige ferme. Beurrer et fariner les moules dont les plus grands sont creux au centre et forment couronne, les remplir au ras et cuire à four moyen en les retirant à mesure de leur cuisson, les petits en premier.

Les monter en pyramide avec de la confiture entre chaque (pas de crème qui serait écœurante en telle quantité). L'enduire entièrement de marmelade d'abricots réduite et le glacer tout ensemble avec du fondant blanc au parfum à son choix.

Ce gâteau peut se décorer de fruits confits ou de glace Royale rose avec un cornet de papier et c'est le plus long du travail. On peut rosir légèrement la glace Royale pour qu'elle tranche sur le gâteau blanc.

On peut aussi glacer chaque gâteau séparément, un blanc et un rose, en alternant les dimensions et le monter ensuite, mais pour mariage ou communion, il doit être blanc et surmonté d'un communiant, ou d'une mariée en pastillage (s'achètent tout faits). (Voir illustration, p. 219.)

Glace Royale. — Mélanger à un demi blanc d'œuf autant de sucre glacé finement tamisé qu'il peut en absorber pour faire pâte mollette.

Ajouter un filet de jus de citron et battre longuement à la spatule. Sert à décorer au moyen d'un cornet de papier.



Fig. 110. — Gâteau de première communion ou de mariage (voir page 217).



Fig. 111. — Profiterolles au chocolat (voir page 52).
Fig. 112. — Beignets soufflés (pets de nonnes) (voir page 99).



Fig. 113. — Abricots à la Colbert (voir pages 123 et 146).
Fig. 114. — Croquettes de riz à la Fructidor (voir page 73).



Fig. 115. — Mont-Blanc aux marrons (voir page 112).



Fig. 116. — Bombe comtesse Marie (voir page 202).

LES PATES A GATEAUX

Pâte à tartes. — 250 gr. de farine, 125 gr. de beurre, 40 gr. de sucre, 5 gr. de sel, 2 décilitres d'eau. Pétrir le tout délicatement, ramasser en boule et laisser reposer 2 heures.

Pâte sucrée. — 250 gr. de farine, 125 gr. de sucre, 125 gr. de beurre, sel, 2 jaunes, pas d'eau, même travail et reposer au frais.

Pâte à pâtés et croustades. — Mêmes proportions que la pâte à tarte, mais sans sucre et un jaune d'œuf.

Pâte à choux. — 1/4 de litre d'eau, 100 gr. de beurre, une cuillère de sucre, une pincée de sel, 125 gr, de farine, 4 œufs. Faire bouillir eau, beurre, sel et sucre; retirer du feu, jeter la farine dedans, délayer et tourner sur le feu 3 minutes, puis retirer et mouiller avec les 4 œufs mélangés un par un.

Pâte à frire. — 125 gr. de farine, un peu de sel, 2 cuillères d'huile, délayer avec une tasse à café d'eau chaude dans laquelle on aura dissous 5 gr. de levure. Laisser lever une heure au chaud, puis mélanger un blanc en neige.

Pâte à génoise. — 250 gr. de sucre, 200 gr. de farine, 200 gr. de beurre fondu, parfum et 7 œufs entiers.

Fouetter sur feu doux le sucre et les œufs; quand la pâte est mousseuse et tiède, y mêler à la spatule la farine tamisée et le beurre fondu.

TABLE DES MATIÈRES

POISSONS

ŒUFS

BŒUF

LÉGUMES

LES SALADES

ENTREMETS

PATISSERIE

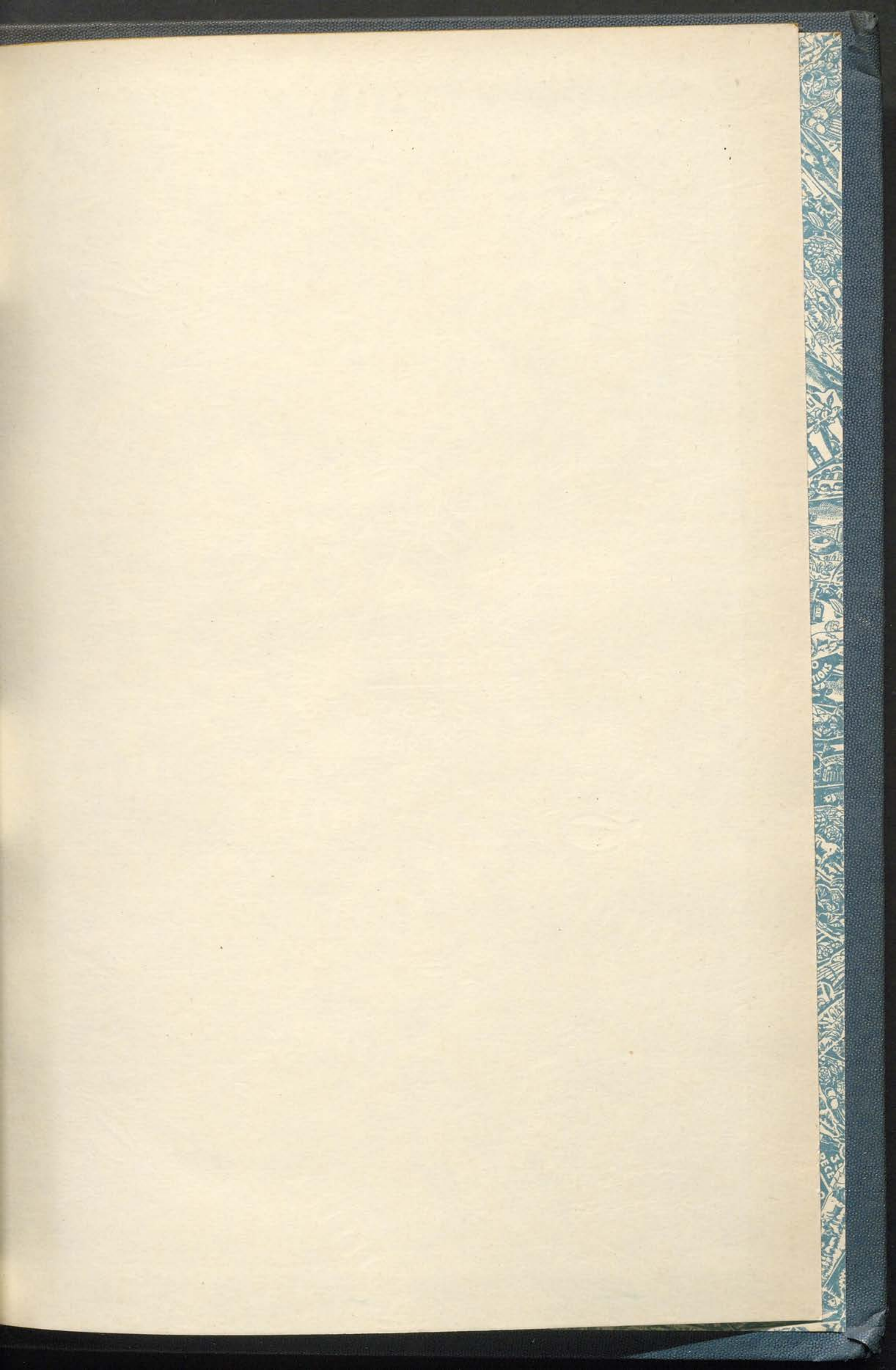
IMPRIMERIE BERGER-LEVRAULT, NANCY-PARIS-STRASBOURG. — 1938.

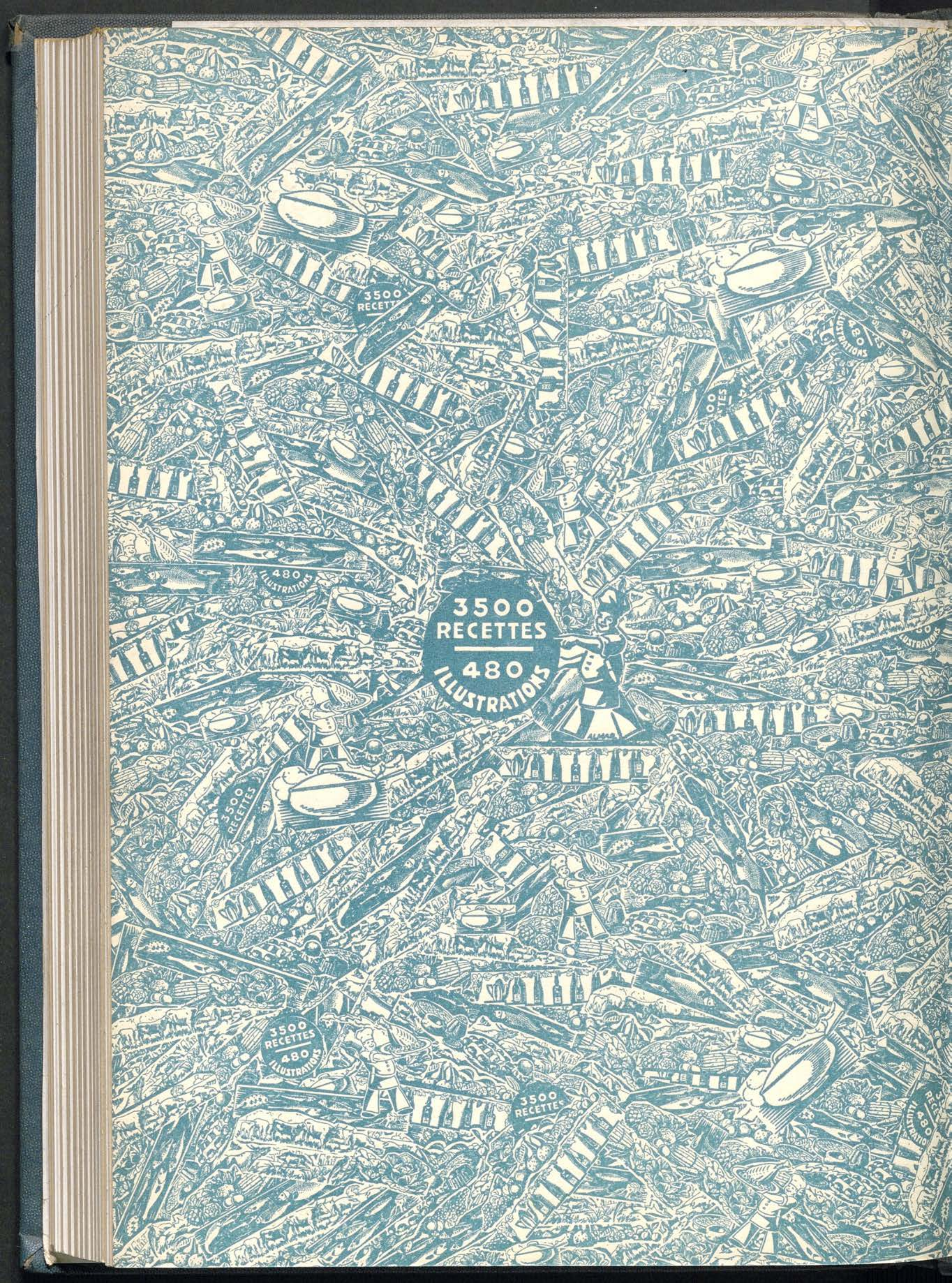


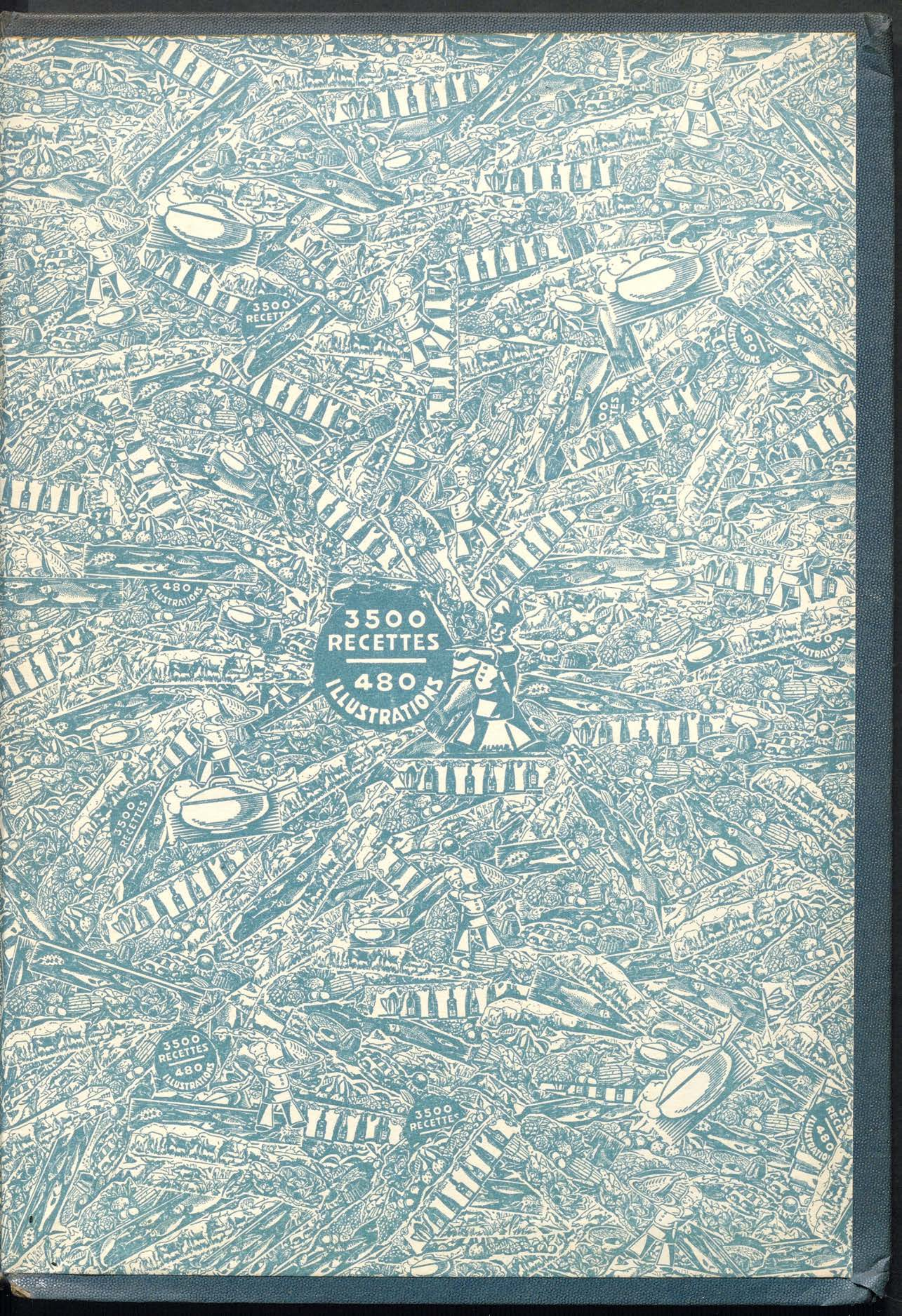
Fig. 59. — Truites de rivière à la Meunière (voir page 85).



Fig. 95. — Caneton à l'orange (voir page 66).




3500
RECETTES
480
ILLUSTRATIONS


3500
RECETTES
480
ILLUSTRATIONS



